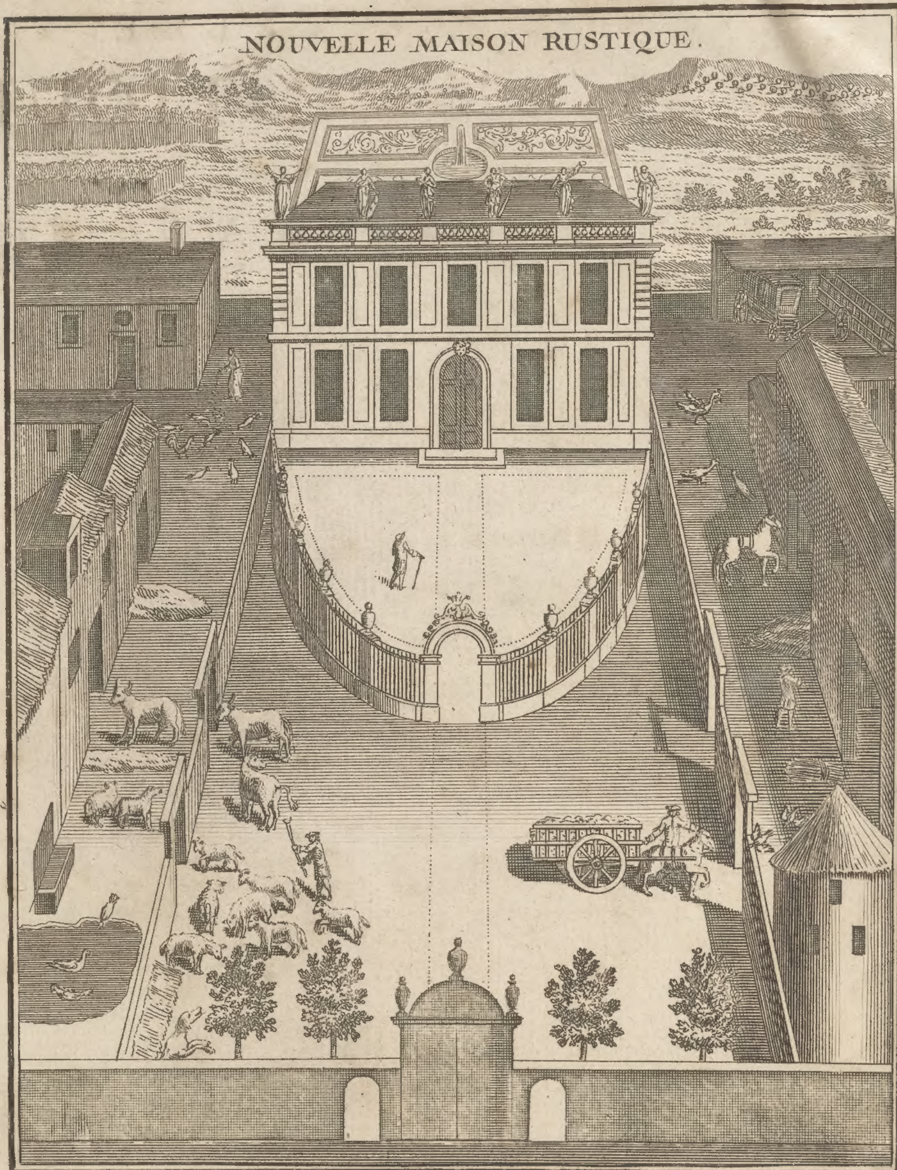


jean [illegible]

LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE.

TOME PREMIER.



Vos Sapere et Solos aïo bene vivere, quorum
Conspicitur nitidis fundata pecunia Villis. Ozas epit. 15. L. 1.

LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE

DE TOUS LES BIENS

DE CAMPAGNE;

La maniere de les entretenir & de les multiplier;

Donnée ci-devant au Public par le Sieur LIGER:

DIXIÉME ÉDITION

Augmentée considérablement, & mise en meilleur ordre;

AVEC

LA VERTU DES SIMPLES, L'APOTHICAIRERIE;

Les Décisions du Droit François sur les Matieres Rurales;

Et enrichie de Figures en Taille-douce.

Par M. ***.

TOME PREMIER.

Les deux Volumes reliés, 24 liv.

A PARIS,

Chez DURAND, Neveu, Libraire, rue Galande, Hôtel Lesseville, à la Sagesse.

M. DCC. LXXV.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

PRÉFACE.

SI l'on juge de la bonté d'un Livre par le nombre des Editions qu'on en a fait, on peut dire que la *Maiſon Ruſtique* eſt un des meilleurs qui ait été imprimé. A en juger par ſon objet, qui eſt l'Agriculture, il faut avouer que les vraies richeſſes conſiſtent dans les biens de campagne ; c'eſt une vérité qu'Horace nous avoit annoncée il y a plus de dix-ſept cens ans, & dont l'expérience ne nous a que trop convaincu dans ces derniers tems. L'Agriculture a été du goût de tous les ſiecles ; le premier homme fut mis dans le Jardin des Délices pour jouir de tout ce que la terre produiſoit d'elle-même ; mais, dès le moment qu'il eut péché, devenue ingrate pour ſa punition, elle ne reconnut plus celui pour lequel elle avoit été créée, elle devint ſtérile ; & ce ne fut que par des ſueurs & des travaux continuels que l'homme la força de lui rendre ce qu'elle lui donnoit auparavant avec profuſion. Adam fut donc le premier qui s'appliqua à l'Agriculture : ſes enfans ſuivirent ſon exemple ; Caïn laboura la terre pendant qu'Abel avoit ſoin des troupeaux : leurs Deſcendans les ont imités. En parcourant les ſaintes Ecritures, on y voit une ſuite de gens de tous états & de toutes conditions, qui ont regardé l'Agriculture & tout ce qui en dépend, comme l'occupation la plus utile & la plus néceſſaire.

Les Rois du Peuple de Dieu ont été tirés, les uns de la charrue ; les autres de la garde des beſtiaux : le plus ſage de tous ces Princes étoit ſi habile dans l'Agriculture, qu'il en a fait des traités excellens, où il parle des Arbres & des Plantes, depuis le Cédre juſqu'à l'Hyſſope ; c'eſt-à-dire, que rien ne lui a échappé de tout ce qui eſt renfermé dans la vaſte étendue de cette belle ſcience.

Tout le monde s'y eſt appliqué ; les uns l'ont étudiée avec attention, & l'ont miſe en pratique avec de grands ſoins ; les autres, pleins d'affection pour leurs ſucceſſeurs, ont tranſmis par leurs Ecrits ce qu'ils avoient appris de leurs Peres, & ce

que leurs travaux & une longue expérience leur avoient acquis : on a mis en vers & en profe les préceptes & les progrès de cet Art. Nous en devons la premiere connoiffance à ces illuftres Anciens, *Héfiode*, *Caton*, *Virgile*, *Pline*, *Varon*, *Pallade*, *Columelle*, & une infinité d'autres.

Les Romains, ces Maîtres de la Terre, ont fait de l'Agriculture leur occupation la plus chérie ; au point que ceux d'entr'eux qui ont réuffi dans la culture de quelques légumes favoris, en ont voulu perpétuer la mémoire, en donnant à leurs familles le nom de ces plantes, tels font les *Lentulus*, les *Fabius*, les *Pifons*, les *Cicerons*, & autres : on a vû des Empereurs même préférer les douceurs de la vie champêtre, aux honneurs & à la gloire de leur fceptre.

C'eft à l'exemple de ces grands Hommes que nos François fe font, de tout tems, appliqués à l'Agriculture : leur curiofité & leur application les ont fait aller bien au-delà des anciens : ils ont fait de grands progrès dans toutes les parties de cet Art, & ils y ont furpaffé de beaucoup toutes les autres Nations. Plufieurs d'entr'eux ont laiffé par écrit les routes qu'ils avoient tenues pour la porter au point de perfection où nous la voyons aujourd'hui.

On pourroit faire un long dénombrement des ouvrages qui ont paru fur cette matiere dans les fiecles précédens, mais cela nous meneroit trop loin ; il fuffit de favoir que Charles Eftienne, Liébaut & Deferre, Médecins, firent imprimer dans le commencement du fiecle paffé, les remarques qu'ils avoient faites fur l'Agriculture ; ils donnerent à ces productions, les titres de *Maifon Ruftique & Théatre d'Agriculture* ; & ces ouvrages, quoique peu châtiés, & confufément écrits, ont pourtant mérité quinze ou feize éditions fous les noms de ces Auteurs, fans compter un plus grand nombre d'autres éditions contrefaites, auxquelles des Plagiaires n'avoient fait d'autres additions ou corrections, que de déguifer le titre, afin de cacher leur vol aux yeux du Public par un changement de noms.

On n'a garde de mettre au rang des Plagiaires, quantité d'honnêtes gens qui ont écrit fur différentes parties de l'Agriculture ; peut-être qu'on fe pourroit tromper ; & d'ailleurs il y a de la prudence à ne pas attaquer tant de perfonnes à-la-fois : les uns ont voulu s'immortalifer par leurs Ecrits ; les autres ont prétendu fe rendre utiles au Public ; d'autres ont cherché à s'occuper en fe divertiffant ; d'autres enfin, avides d'écrire par

intérêt, ont voilé, sous différens Titres, le même Livre qu'ils avoient donné ci-devant au Public; &, malgré tout cela, voici la dixiéme édition de notre *Nouvelle Maison Rustique*, que le feu *Sieur Liger* n'avoit qu'ébauchée.

Depuis la mort de cet Auteur, une personne, plus éclairée & mieux instruite des secrets de l'Agriculture, a cru faire plaisir au Public, en lui donnant dans un corps tout ce que les Anciens & les plus célebres Modernes ont écrit sur l'Agriculture & sur toutes ses parties; il y a ajouté ses nouvelles découvertes: l'exactitude avec laquelle il a traité toutes les matieres, l'ordre qu'il a observé dans la distribution des Chapitres, les précautions séveres qu'il a prises pour ne rien hasarder qui pût être désavoué par les personnes expérimentées en cet Art, ont fait qu'il n'a rien écrit que sur des témoignages assurés ou sur sa propre expérience: en consultant les plus habiles gens dans chaque genre, il a examiné si la conformité de leurs sentimens & de leur pratique s'accordoit pour asseoir un jugement solide, & sur lequel on ne pût former aucun doute: tout cela fait de notre *Nouvelle Maison Rustique*, un Livre, lequel, quoique le même, quant au titre, est cependant bien différent, & en même tems bien plus utile que tout ce qui a paru jusqu'à présent.

Il est assez inutile de dire au Public à qui il a l'obligation d'un aussi grand travail que celui qu'on lui présente; il suffit qu'il en connoisse le mérite par la lecture, l'examen & la pratique qu'on le prie d'en faire; plus il sera sévere, plus on lui sera obligé: cependant on prie instamment ceux qui auront quelque chose à ajouter ou à changer, de vouloir bien honorer le Libraire de leurs Mémoires; ils ne paroîtront qu'à leur gloire dans un Ouvrage qui ne tend qu'à l'utilité publique.

La quantité & la diversité des matieres qu'on a traitées dans cet Ouvrage, ont obligé de le partager en deux Volumes divisés en quatre Parties, & subdivisés en plusieurs Livres qui contiennent cent trente Chapitres, & plus de cent vingt Articles qui renferment tout ce qu'on peut souhaiter sur les Bâtimens, les Provisions, l'Economie intérieure d'une Maison de campagne, les Volailles, les Chevaux & autres Bêtes de somme, les Bêtes à cornes & à laine, les Mouches à miel, & les Vers à soie, les Terres labourables, les Eaux & Forêts, les Plants champêtres, les Jardins Fruitiers, Potagers, Fleuristes, d'Ornemens, de Botanique; les Vignes & les Boissons, les Etangs, la Pêche, la Chasse; les Oiseaux de Voliere, la Cuisine, la

Pâtiſſerie, les Confitures, & une infinité d'autres choſes. L'exactitude & le détail dans lequel on eſt entré en traitant ces matieres, donne lieu d'eſpérer que cet Ouvrage ſera favorablement reçu du Public, d'autant plus que l'utile en étant la principale vûe, on n'a pas négligé d'y répandre l'agréable & le curieux dans les endroits où ils ſe pouvoient rencontrer.

Cette nouvelle Edition a été corrigée & augmentée conſidérablement ſur les avis du Public, & ſur les nouvelles expériences & découvertes : on l'a enrichie de pluſieurs matieres utiles & intéreſſantes qui ne ſe trouvent point ailleurs ; comme la Culture des belles Fleurs, l'Apothicairerie, les déciſions du Droit François ſur les Matieres Rurales, & quantité d'autres choſes répandues dans le corps de l'Ouvrage, que la Table des Matieres indiquera.

TABLE
DES CHAPITRES
DU TOME PREMIER.

PREMIERE PARTIE.

L'Intérieur et la Basse-Cour de la Maison Rustique.

LIVRE PREMIER.

Les Bâtimens, les Provisions & l'Economie intérieure de la Maison Rustique.

LIVRE SECOND.

La Volaille.

LIVRE TROISIÉME.

Des Chevaux & des Bêtes de Somme.

LIVRE QUATRIÉME.

Des Bêtes Aumailles;

Ou des Bêtes à cornes; du Laitage; des Bêtes à laine; des Chevres & des Cochons.

LIVRE CINQUIÉME.

Des Mouches à miel & des Vers à soie.

LIVRE SIXIÊME.

Commerce & débit, usage & qualités de tout ce qui se tire de la Basse-Cour.

SECONDE PARTIE.

LES TERRES AUX CHAMPS.

LIVRE PREMIER.

Les Terres labourables *ou* à grains.

LIVRE SECOND.

LES VIGNES: (*renvoyées au second Tome*).

LIVRE TROISIÉME.

Les Eaux & Forêts;

Ou les Prés, Pâtures & Marais; les Etangs, les Bois & Garennes.

LIVRE QUATRIÉME.

Les Plants champêtres ; & les Haies, Foſſés, Chemins, Bornes, &c.

LIVRE CINQUIÉME.

Conſommation des Productions des Terres aux Champs, Profits inſolites & Droits champêtres.

Fin de la Table des Chapitres du Tome premier.



LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE,

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE PREMIER.

Les Bâtimens, les Proviſions, & l'Economie intérieure de la Maiſon Ruſtique.

CHAPITRE PREMIER.

Utilité & Délices de l'Agriculture.

L'AGRICULTURE eſt l'objet de cet Ouvrage ; & cet objet eſt également utile, néceſſaire, vaſte, intéreſſant & agréable. Elle n'eſt pas bornée aux travaux du labourage & aux exercices groſſiers de la vie champêtre : à proprement parler, c'eſt l'art de forcer la terre à rendre à l'homme toutes les richeſſes & les délices qu'elle lui offroit d'elle-même avant ſon péché. Ainſi c'eſt trop peu

d'appeller l'agriculture la nourrice de tous les hommes: elle nous apprend à jouir de tout l'Univers; n'ayant d'autres bornes que lui, elle met la terre ſous le joug, & par-là elle aſſujettit tous les êtres à l'homme. Puiſque ſans elle on ne peut rien, & que c'eſt par les matieres & les ſecours qu'elle nous donne, que l'on vient à bout de toutes choſes, il faut tout tirer d'elle, & elle ne fait que ſe diſtribuer à notre gré en cent manieres différentes. Non contens des grains, des fruits, des animaux, des laines & des bois qu'elle nous offroit d'elle-même pour nous nourrir, nous vêtir & nous meubler, à force de creuſer & de raffiner, nous avons inventé mille arts, mille façons différentes pour dévorer les préſens de la Nature, & multiplier nos beſoins. Ainſi l'architecture, la bonne chere, le faſte, le commerce, la guerre, la médecine, &c. ſont venus employer à des uſages différens, les beſtiaux, les denrées, l'or, le plomb, le ſalpêtre, les bois, les ſimples, & généralement tout ce qui ſort du ſein de la terre. Tous les autres arts ne ſont, à proprement parler, qu'une extenſion de l'agriculture : elle eſt la mine d'or inépuiſable & ouverte à tout le monde; il n'y a qu'à y tirer : tout ce ce qu'on fait d'ailleurs, n'eſt que mettre diverſement cet or en œuvre.

Cette vérité ſeule renferme preſque tout ce qu'on peut dire de l'utilité & des délices de l'agriculture: car, puiſqu'elle eſt la baſe, la mere nourrice de toutes les ſciences & de tous les arts, on peut par elle jouir de toutes les ſciences & de tous les arts: avoir ce qu'elles ont d'utile & d'agréable, & faire ſervir ſa terre à l'une & à l'autre de ces deux fins, ſuivant le terrein, le pays, le goût & l'intelligence du maître.

Auſſi voit-on que l'abondance & les arts regnent où fleurit l'agriculture. Ainſi la France & l'Angleterre ſont les deux Royaumes du monde les plus abondans & les plus rians, parce que la belle agriculture y répand l'abondance & anime les arts, tant ceux qui ſont néceſſaires ou utiles, que les voluptuaires. C'eſt même toujours à la terre qu'ils reviennent par leur circulation & leur fin. Le Phyſicien, le Géometre, le Conquérant, le Voyageur, n'en veulent tous qu'à une certaine portion de terre. L'Aſtronome lui-même ne fouille les cieux que pour en connoître les influences ſur la terre. C'eſt auſſi où retournent toutes nos vûes & tous nos ſoins; il n'y a que ce qui eſt capable de nous élever au-deſſus des ſens qui n'y revient point. Les familles, les nations entieres ſe diviſent pour un morceau de terre: on n'eſt puiſſant, on n'eſt riche, qu'à proportion de ce qu'on en poſſéde ; &, hormis quelques habitans des villes, que le haſard ou l'infortune a exceptés du grand nombre, la fortune & la vie de tout le monde réſident directement dans les biens de campagne.

C'eſt autant par néceſſité que par inclination, que nous ſommes ſi terreſtres. Formé de terre, l'homme fut d'abord deſtiné pour l'agriculture. Dieu ne l'avoit mis dans le Jardin des Délices, que pour que ſes mains pures & innocentes s'occupaſſent à le cultiver; & cette culture devoit être pleine de charmes & de réflexions profondes & lumineuſes ſur la grandeur, la ſageſſe & la bonté de ſon Créateur. Enfans d'Adam, nous tenons toujours de cette premiere deſtination.

Le goût de l'agriculture eſt de tous les tems, de tous les âges, de tous les pays & de tous les états, depuis la houlette juſqu'au ſceptre. On achete des terres, on ſe donne des maiſons de campagne, on ſe fait des jardins juſques dans les cours des maiſons des villes, ſur des terraſſes, même ſur des balcons & ſur des fenêtres; moins ils ſont dignes d'attention, plus ils ſont de vifs & de forts argumens de l'inclination ſecrette qui eſt reſtée dans le fond de nos cœurs pour notre premiere vocation.

Auſſi les biens de campagne ſont-ils les ſeuls biens ſolides & féconds en reſſources, parce que les fonds réels ne s'évanouiſſent jamais, & que la nature vaut

toujours mieux que l'art. La vie que l'agriculture nous offre, eſt, peut-être, moins brillante que le faſte & le tracas des villes; mais elle eſt infiniment plus touchante, plus heureuſe & plus utile. Riche de ſon propre fonds, on y eſt cent fois plus à l'aiſe que dans les villes. Sans gêne, ſans ambition, ſans faſte, ſans ſupérieur, ſans envie & ſans envieux, variant ſes exercices & ſes plaiſirs à ſon gré, les jours de l'homme y coulent dans l'indépendance, dans la tranquillité & dans l'innocence. Les façons, les ſemences, les dépouilles des vignes, des terres, des prés, des étangs, des bois, la conſommation, la vente & le retour de ces produits, une chaſſe, une pêche, les ſoins de famille, quelques viſites d'amis moins fréquentes, mais plus libres & plus agréables que dans les villes; une république de Mouches à miel, dont le Philoſophe Ariſtomaque ne put pendant ſoixante ans ſe laſſer d'admirer le travail, la police & l'amour mutuel; une cabanne de Vers à ſoie, qui en deux mois de tems fait voir chaque année, tant de métamorphoſes; le plaiſir de planter une fleur, de greffer un arbre, & d'y voir croître & fructifier l'ouvrage de ſes mains; des familles d'animaux, qui pour nous & ſous nos yeux naiſſent, meurent & ſe perpétuent ſur la terre, dans l'air & dans l'eau; un peu de réflexion ſur ce petit gland qui produit le plus grand & le plus vivace des Arbres; ſur le grain de bled qui pourrit & renaît, & qui, au bout de quelques années, donne des moiſſons entieres; la ſucceſſion continuelle des ſaiſons, qui varie les objets, les mets, les plaiſirs & les occupations; enfin le charme inexprimable de vivre ſur ſon fonds, & de le voir fertiliſé par ſes ſoins : tout cela (l'expérience nous l'apprend tous les jours) nous occupant tour-à-tour à la campagne, nous y attache ſi fort, qu'il ne nous reſte plus que de l'inſenſibilité pour le luxe, la gêne & les bagatelles dont on ſe fait des idoles à la Cour & à la Ville.

Mais, comme on me demande ici plutôt des préceptes que des éloges de l'agriculture, je ne dirai rien de ſes avantages; auſſi-bien eſt-ce un champ très-vaſte & aſſez battu : il faudroit même régler mon éloge ſur le goût de chaque Lecteur, pour préſenter à chacun ce qui le touchera le plus dans la vie champêtre. L'homme vif y voudra une vie active, telle que la demandent la ſucceſſion perpétuelle des ſaiſons, & la continuité des ſoins néceſſaires au détail de l'agriculture; le Contemplatif, au contraire, le Philoſophe, & ſur-tout le Phyſicien, n'y ſeront touchés que de la tranquillité & de l'innocence des plaiſirs que la pure nature leur y donnera. Charmés d'y voir le ſilence de tant de paſſions farouches que le commerce des villes réveille, ils riront des mouvemens furieux qui rempliſſent la ſociété des hommes de troubles & de noirceur, & ils n'auront de curioſité & d'admiration que pour la fécondité & la variété de la nature, également pompeuſe & inépuiſable dans ſes productions, dont les phénomenes ſurprennent & étourdiſſent ſi ſouvent notre orgueilleuſe raiſon.

Le Chrétien ira plus loin : il s'élevera juſqu'à l'Auteur de cette foule de merveilles qui ſont voilées ſous le cours ordinaire de la nature. Né pour la commander, mais déchu de ce pouvoir par ſon péché, il fait par pénitence ce qu'il auroit fait par délices; & adorant ſon Créateur, que chaque regard, chaque pas qu'il fait, lui préſente, il tempere, par l'eſprit de mortification, le plaiſir doux & flatteur qu'il y a à cultiver ſoi-même les plantes & les arbres qui couronnent ſi volontiers nos ſoins de fleurs & de fruits, dont les beautés fuyantes & paſſageres nous avertiſſent ſans ceſſe de n'aſpirer qu'aux éternelles.

J'ai vû des dévots ſolitaires enchérir ſur ces pieuſes réflexions, & dire à la louange de l'agriculture, qu'étant née avec la terre, les plantes en ont été les prémices; que nos premiers peres ne vivoient des huit & neuf cens ans, que parce qu'ils menoient une vie champêtre & ſobre, ne ſe nourriſſant que de fruits

& de légumes; *Homines frugi;* que les cantiques ſont pleins des beautés de la campagne; que tout eſt champêtre dans le ſtyle, dans les comparaiſons & dans les paraboles de l'Ecriture ſainte & de l'Egliſe; que l'arbre de la Croix, *dont le fruit nous a rendu la vie que le fruit d'un autre arbre nous avoit ôtée,* étoit de quatre ſortes de bois, le pied de Cedre, le corps de Cyprès, le travers de Palmier, & la table de l'inſcription d'Olivier.

Un Guerrier traitera ces penſées monacales de pieuſes bagatelles; mais, rendu à lui-même & revenu de ſa fureur martiale, il ſe plaira toujours à voir à la campagne, la terre, l'air & l'eau lui obéir. Les garennes, les campagnes, les baſſe-cours, les étangs ſe peuplent & ſe dépeuplent à ſon gré; la terre s'ouvre pour lui ſous le ſoc; les bois tombent devant lui; les plaines & les vallées n'ont de dépouilles que pour lui; les fleurs & les fruits qu'il voit croître aux arbres, lui ſont deſtinés en hommage; les plus vives couleurs des jardins les mieux cultivés ne ſont que pour paroître à ſes yeux; les oiſeaux s'arment contre les oiſeaux, les poiſſons contre les poiſſons; les hommes, les chevaux, les chiens, les bêtes les plus féroces, les cors, les bois, le ſalpêtre, l'air, tout ſemble s'animer pour ſon plaiſir; & les charmes ſecrets d'une domination ſi pure & ſi tranquille changent ſouvent les Conquérans les plus redoutables, en Chaſſeurs & en Jardiniers les plus contens de leur ſolitude.

D'autres, avides d'exemples, chercheront des illuſtres ſectateurs & des grands panégyriſtes de la vie champêtre : ils trouveront que l'âge d'or s'eſt paſſé dans les campagnes; ou, pour parler plus ſûrement, ils trouveront que Dieu ayant attaché l'homme à l'agriculture en le formant, tous les Patriarches, les Rois, les Prophetes de ſon Peuple en ont fait leurs délices & leurs occupations; que les Rois d'Orient, ceux de Perſe, ceux de Grece, en ont fait gloire, & après eux les Cincinnatus, les Attilius, les Scipions, les Lélius, & tous ces fameux Héros qui formerent la plus puiſſante des Monarchies qui fût jamais; juſques-là que leurs plus illuſtres familles, les Piſons, les Fabius, les Lentulus, les Cicérons, les Hortenſius, les Porcius, & tant d'autres, ont pris les noms de quelques légumes qu'ils cultivoient, ou de quelqu'eſpéce de beſtiaux qu'ils gardoient; & ces fiers Maîtres du Monde, qui bornoient leur gloire à leurs couronnes de Laurier, de Chêne & de Perſil, ne quitterent le goût de l'agriculture qu'en quittant la vertu. Du moins nous avons encore quantité de plantes qui ont retenu juſqu'à préſent le nom des hommes du premier ordre qui en ont découvert les vertus; & il n'y a rien que toute l'antiquité profane, ſur-tout nos Gaulois & nos Germains, n'ait fait pour éterniſer le reſpect & l'amour qu'ils avoient pour l'agriculture. Le premier Roi de Bohême voulut qu'on conſervât précieuſement ſa charrue, ſon chapeau & ſes guêtres de laboureur, & qu'on les expoſât ſur l'autel au ſacre de tous ſes ſucceſſeurs. J'oſerois même dire que nos Rois de France n'ont été long-tems que de très-puiſſans cenſiers, puiſque le principal revenu de ceux des deux premieres Races conſiſtoit dans les terres conquiſes ſur les Romains, les Bourguignons & les Viſigots, qu'ils faiſoient valoir toutes par des valets, & qu'ils paſſoient preſque tout leur tems à voyager de l'une à l'autre, & vivoient des productions de leurs fonds, en les faiſant vendre pour leur compte, quand ils étoient régalés par les Seigneurs ou par les Communes. De même les Rois d'Afrique, ceux d'Orient, les anciens Empereurs de Conſtantinople, ceux de Turquie même, & (ce qui eſt de plus ſurprenant) ceux de la Chine, donnent dans le goût de l'agriculture ou du jardinage, qui en eſt une partie; & la loi de Mahomet oblige les Empereurs mêmes à ſavoir le labourage ou le jardinage, & à en faire preuve, avant de monter ſur le trône. Les exemples de Dioclétien & de Charles-Quint, qui ſe ſont démis de l'Empire pour jouir des délices d'une

vie privée & champêtre, ſont préſens à tout le monde. Le Chancelier de l'Hôpital & l'Amiral de Coligny ont donné de pareils exemples. De nos jours, le grand Condé qui a paſſé par-tout pour un des plus grands Princes & un des plus grands eſprits du monde, a quitté, pour ſa retraite de Chantilly, tout ce que l'éclat de ſes conquêtes, de ſa naiſſance & de la plus belle Cour qui fût jamais, pouvoit avoir de ſéduiſant; & depuis lui, les Harlays, les le Peletiers, les Pontchartrains, ſe ſont volontairement dépouillés des premieres Charges de la Robe & du Miniſtere, pour goûter à longs traits les charmes de la vie privée & champêtre, que Cicéron, Virgile & tant d'autres ont ſi vivement & ſi éloquemment décrits.

C'eſt ainſi que l'agriculture eſt le grand théatre de la nature, qui ſe prête & fournit à tous les beſoins & à tous les goûts, tant pour l'eſprit que pour le corps. Il ſeroit à ſouhaiter que l'on fût plus ſenſible qu'on ne l'eſt à cette vérité; car les préceptes de cet art ſont à portée de tout le monde, & il n'y a perſonne qu'ils n'intéreſſent, ſoit qu'on ait du bien en fonds, ou qu'on n'ait que ſon ſavoir-faire. En s'appliquant à l'agriculture, on occuperoit une infinité de fainéans & de miſérables, on négligeroit le frivole pour s'adonner à ce qui eſt vraiment utile; & par-là on ſeroit riche en faiſant valoir ſes propres fonds ou ceux d'autrui, au lieu de reſter dans l'indolence, ou de courir après des richeſſes d'induſtrie, également difficiles à acquérir & à conſerver. On ne verroit pas tant de terres incultes ou ſtériles, parce qu'elles ſont mal cultivées: l'homme qualifié ne ſeroit point trompé dans ce qu'on exécute, par ſes ordres, dans ſes terres ou dans ſes jardins, pour ſon utilité ou pour ſon plaiſir: le Bourgeois ſauroit l'art d'obliger la nature à ne rien refuſer à ſes ſoins: le Noble, le Roturier, le grand Seigneur & l'Artiſan auroient le ſecret de fertiliſer, de conſerver & de perpétuer leur héritage juſqu'à leur derniere génération, & l'on dévoileroit inſenſiblement ce que la nature a de plus caché. Ce n'eſt pas en confiant ſes domaines & ſes jardins à des gens qui ne ſont laboureurs ou jardiniers que de nom, & pour attraper de l'argent, qu'on parvient à ces heureux effets; il faut s'y appliquer avec affection & avec goût.

CHAPITRE II.

Aſſiette & détails des piéces néceſſaires à une Maiſon de Campagne.

COMME nous avons ici à donner le plan & l'économie générale d'un bien de campagne, nous ſuppoſons un champ brut qu'il faut bâtir, habiter & faire valoir.

Avant que de le bâtir, c'eſt au maître à conſidérer; 1°. ſi ſa cuiſine eſt bien fondée; 2°. ſi le champ eſt bien à lui; s'il n'y a point quelque mineur, quelque douairiere, quelque créancier, ou quelque ſupérieur, qui puiſſent l'inquiéter; ſi les formalités du décret & de la licitation, qui ſont les voies les plus ſûres pour acquérir, ſont bien remplies; ſi le tems que le Seigneur, de qui le bien releve, les parens de celui qui l'a vendu, & le vendeur même, ont pour retirer cet héritage, eſt écoulé ſans retour; car il y auroit de l'imprudence à y faire la moindre dépenſe auparavant. Je conſeille même à notre acquéreur de faire arpenter & borner avec ſes voiſins tout ſon héritage avant que de bâtir, afin que les plus hargneux n'ayent plus rien à lui dire, qu'il ſoit ſûr de ce qu'il a, & qu'il bâtiſſe & ſe régle ſur cette aſſurance.

Nos anciens eſtimoient beaucoup le levant & le midi, un peu moins le couchant, & ils rejettoient le nord comme dangereux & mal ſain. Il y a encore des gens de ce goût, & ils peuvent ſe ſatisfaire; mais, comme à la campagne il y a toujours aſſez d'air, on s'attache plutôt à la bonté de la terre, qu'au reſte. Quand on eſt le maître de l'aſſiete du bâtiment, on aime à le voir expoſé ſur une colline agréable qui préſente d'un côté en face une vûe ample & gracieuſe, &, s'il ſe peut, toutes les terres de la maiſon d'un ſeul coup d'œil; & de l'autre côté, une croupe douce & bien plantée qui donne de l'abri à la maiſon, ſans être déſagréable à la vûe.

Nos peres avoient encore en recommandation les lieux environnés de collines, parce qu'ils les croyoient plus fertiles que les autres; mais l'expérience nous fait voir tous les jours le contraire : l'avantage d'une telle ſituation ne peut ſe ſentir que dans les pays où le plus grand revenu ſe tire des Oliviers, ou autres arbres, qui croiſſent mieux ſur des collines que dans des fonds.

Une grande riviere, un grand Seigneur & un grand chemin ſont trois mauvais voiſins pour les terres. Quant aux maiſons, elles ſouffrent moins du voiſinage du dernier, que des deux autres. On conçoit pourtant aiſément que l'économie nous doit faire contenter de la maiſon de campagne que nous avons d'héritage ou d'acquiſition, quoiqu'elle n'ait pas tout ce que l'art, la volupté & l'avidité des hommes demanderoient.

Comme l'architecture n'eſt point l'objet de cet ouvrage, nous ne voulons ici qu'un bâtiment ſimple, mais commode pour loger gracieuſement un Particulier aiſé dans un de ſes biens de campagne, où l'économie demande principalement les piéces néceſſaires & utiles au domaine qui en dépend.

Pour bâtir, il y a quatre choſes à conſidérer. 1°. L'aſſiette de la maiſon. 2°. Les appartemens ou autres piéces qui doivent la compoſer ou l'accompagner. 3°. Les matériaux néceſſaires pour la bâtir. 4°. Sa conſtruction. Je parlerai des deux premiers articles dans ce Chapitre-ci, & le reſte ſera traité dans le Chapitre ſuivant.

Aſſiette de la Maiſon de Campagne.

I. Le lieu où l'on veut l'avoir, eſt ce qui s'offre d'abord. On doit toujours préférer les lieux habités à ceux qui ne le ſont point, quand ce ne ſeroit que par la raiſon que dans les lieux habités on eſt probablement ſûr de la bonté de l'air & de la terre, & cela par expérience; au lieu qu'on ne peut connoître l'un & l'autre dans les lieux inhabités, que par des conjectures qui ſont ſouvent trompeuſes. Si néanmoins, par affection, ou par quelqu'autre raiſon, on veut habiter un endroit ſolitaire & brut, il faut en connoître la fertilité & la ſalubrité, par l'air, par les eaux, & par la qualité & la quantité des productions qui y croiſſent, comme je le dirai plus amplement au premier Chapitre de la ſeconde Partie de cet Ouvrage.

Quant aux eaux, pour être bonnes & ſaines, il faut qu'elles partent d'une ſource qui ne tariſſe jamais; qu'elles ſoient ſans couleur, ſans odeur & ſans aucun goût; qu'elles ne laiſſent ni marque ni ordure dans les vaiſſeaux, & qu'elles cuiſent promptement les légumes. A l'égard du poids des eaux, la différence n'en eſt pas aſſez ſenſible & aſſez ſûre pour qu'on s'y régle.

Le lieu ſera bon pour s'y établir, s'il eſt fertile, s'il a en abondance les principales commodités de la vie, & les matériaux propres à bâtir; ſi le voiſinage en eſt bon; s'il eſt proche d'une bonne riviere, & d'un bois à chauffer & à hayer; dans une diſtance raiſonnable des villes & des grands chemins, ſans en être ni trop près ni trop loin, pour qu'on puiſſe profiter de ce qu'ils ont d'utile pour le

débit des denrées, & pour les secours, les commodités & les plaisirs de la vie, sans avoir l'embarras des visites & des passages trop fréquens.

II. Le bâtiment champêtre & ses dépendances seront assis en un lieu plein, ferme, & non bossu ni raboteux, où les fouilles qu'il faudra faire pour les fondations, ne soient ni trop dures & mal aisées, ni trop molles & trop profondes, parce qu'il en coûteroit trop à y fouiller & fonder. Par la même raison, on ne doit point, autant que l'on peut, poser son bâtiment sur une place de grand prix; & même quand la chose est égale pour la vûe, pour l'air & pour la facilité des avenues, il est à propos de choisir pour le sol de la maison & du pourpris, l'endroit le plus aride du terroir, afin de profiter des terreins qui sont de bon rapport, d'autant plus que les jardins, les vergers, les clos & autres lieux, qui composent l'enceinte ou le pourpris de la maison, quelque stériles qu'il soient, peuvent être amendés facilement, parce qu'ils sont à portée.

III. L'assiette de la maison sera agréable, si elle est dans un lieu de facile abord & sec, pour la commodité des promenades & des avenues; si elle est un peu élevée, bornée d'un côté par des montagnes éloignées de quelques lieues, comme de deux ou trois; & de l'autre, libre à perte de vûe, ayant un paysage diversifié de plaines & collines, de forêts, rivieres, prairies, terres labourables, vignes, villages & hameaux; & enfin tournée en face de la principale entrée, & placée au milieu, ou du moins à portée de tout le domaine qui en dépend: surtout qu'il y ait de l'eau pour les besoins de la maison & des bestiaux.

On remarque que les maisons bâties dans le fond des vallées, souvent même au milieu des eaux, sont moins mal-saines que celles qui sont sur les côteaux de la même vallée, parce que les brouillards, en s'élevant, s'écartent sur les côteaux: & même les habitations du côteau septentrional sont plus sujettes aux fiévres, aux catarres, & autres maladies, que celles du côteau méridional, parce que celui-ci est plus essoré par le soleil levant & par les vents du nord.

Du Corps de Logis du Maître.

Ce bâtiment doit être (pour la régularité & pour la commodité) entre cour & jardin, vis-à-vis la principale entrée, & détaché des piéces de la basse-cour. Si on est tout-à-fait maître de son assiette, on observe que ses quatre encoignures soient opposées aux quatre vents principaux, afin que ces vents, qui sont les plus violens, fassent moins d'effet en prenant le bâtiment en flanc, que s'ils le prenoient en face: il est bon que les principales vues soient vers le soleil levant des mois de Mars & de Septembre.

On éleve les bâtimens de campagne moins hauts que ceux des villes, parce qu'ils sont plus exposés aux vents, & on n'y fait ordinairement qu'un étage.

Une maison de campagne, simple & commode, peut être composée par bas d'un vestibule avec deux ou trois piéces principales, & quelques petits accompagnemens de chaque côté du vestibule, afin qu'il y en ait un pour le maître & l'autre pour le commun. Du vestibule on entrera d'un côté dans une chambre, avec antichambre, cabinets & garde-robe; & de l'autre côté, dans une salle propre, précédée d'un sallon, qui servira à manger & pour les domestiques, afin de ne point trop embarrasser la cuisine qui en sera voisine, & qui aura ses fourneaux de maçonnerie élevés de deux pieds & demi ou environ, avec un puits, une pierre à laver, & autres commodités proportionnées à l'étendue du bâtiment & à la dépense du maître.

O pratiquera auprès de la cuisine, ou dans la cuisine même, une *Fruiterie*, & un Garde-manger qui sert à serrer les viandes: on l'expose, ainsi que la

cuiſine, au ſeptentrion, ou au couchant; & jamais au midi parce que les viandes ſont ſujettes à ſe corrompre à cette expoſition.

On rangera encore la *Laiterie* du côté de la cuiſine, en un endroit frais & non expoſé au ſoleil; elle ſera voûtée, s'il ſe peut, & un peu grande, afin de ſervir, tant pour le laitage que pour d'autres vivres; on aura ſoin de n'y point laiſſer de paſſage pour les chats, & de la bien enduire de mortier, afin que les rats n'y faſſent point de dégât; il faut ſur-tout la tenir bien propre.

La *Cave*, pour être ſous l'œil du maître, ſera creuſée, non pas dans la baſſe-cour, mais ſous le maître-logis. Les plus profondes ſont toujours les meilleures, parce qu'elles ſont plus à couvert du grand chaud & du grand froid, qui y font un tort égal: on leur donne ordinairement quinze à ſeize pieds de large, ſur neuf à dix de long. Pluſieurs perſonnes eſtiment les caves étroites & longues, peu claires & baſſes de voûte; & ils préferent les voûtes faites en anſe de paniers, aux rondes, parce qu'il eſt plus facile d'y ranger les vins & d'y engerber les tonneaux; on prendra garde ſur-tout que la cave ne ſoit près d'un cloaque ou autres lieux de mauvaiſe odeur, qui corromperoient les vins. Il y a de l'économie à la tenir garnie de bons chantiers de bois de chêne, afin que les tonneaux ayant l'air en-deſſous, coûtent moins d'entretien, & que les boiſſons, ainſi que les vaiſſeaux, ſe conſervent mieux. Il faut encore que la cave ſoit accompagnée d'un caveau couvert de ſable frais, & garni de planches pour les vins fins en bouteilles & les liqueurs.

On doit auſſi avoir du même côté de la cuiſine un *Fournil* ou Boulangerie, pour y faire le pain & autres gros ouvrages du ménage: il y aura un, ou même deux fours, l'un pour le pain & l'autre pour la pâtiſſerie.

Le *Four* ſera étroit d'entrée, bas de chapelle, (c'eſt-à-dire de voûte); & s'il avance en ſaillie hors du bâtiment, il faut le couvrir, afin que l'eau des pluies ne tombe point deſſus; elle lui ôteroit une partie de ſa chaleur, & le dégraderoit en peu de tems: il eſt bon que la bouche du four ſoit dans la cheminée, afin que la fumée s'exhale par-là.

Sur le Four ſera l'endroit à bulter la farine, & le deſſous ſervira à mettre les cendres & les uſtenſiles de la boulangerie, comme pelles, patrouilles, fourgons, baquets, tables & tamis de pluſieurs ſortes.

On place aujourd'hui l'*Eſcalier* dans un des coins du bâtiment, afin qu'il ſerve par-tout, & que le reſte du terrein ſoit libre, en ſorte qu'on en puiſſe faire pluſieurs piéces de plein-pied, tant en face qu'en aîle. On fait les eſcaliers entiers pour les grandes maiſons, les eſcaliers vis pour les moyennes, & les vis ſeuls pour les petites; c'eſt de la dépenſe qu'on veut faire & de l'habileté de l'ouvrier que dépend cette principale piéce du bâtiment, c'eſt pourquoi nous remarquerons ſeulement que le tout doit être ménagé, en ſorte que les portes des chambres ſoient au milieu des palliers; que les jours y ſoient bien diſtribués, & que les repos & palliers des grandes maiſons ne portent point ſur aucune charpenterie, mais ſur voûte, de peur qu'en cas de feu on ne pût s'échapper & deſcendre par l'eſcalier, dont le repos ſeroit brûlé. Les palliers doivent encore avoir du moins la largeur de deux marches, & être auſſi longs que larges.

La *Foſſe* des privés ſe place ordinairement ſous l'eſcalier. On met le tuyau au coin & dans l'épaiſſeur du mur, & les ſiéges au galetas ou le plus haut qu'on peut, afin que l'odeur n'aille point juſqu'aux appartemens. Pour que le tuyau ſoit moins ſujet à crever, on le fait à Paris, de poterie de terre bien cuite & bien plombée: les piéces ſont poſées l'une dans l'autre, & collées avec bon maſtic & ciment.

Des

Des Appartemens.

La maison de campagne, quoique simple, sera élevée d'un étage, composé au moins de trois chambres & de deux cabinets, outre les galetas que l'on peut pratiquer pour les domestiques.

Nous remarquerons, pour ceux qui ne voudront point s'en tenir à cette grande simplicité, que l'on fait les salles un peu plus longues que larges, entre cour & jardin, la cheminée posée dans le mur d'entre cour & jardin; & de chaque côté on ouvre deux fenêtres en face l'une de l'autre, pour avoir plus de jour.

Nous faisons les chambres quarrées, & on y place les lits vis-à-vis, ou à côté de la cheminée, que l'on approche, pour cet effet, plus près des fenêtres : on n'en met aucune proche du lit, sur la longueur duquel on a aussi soin que la porte ne regarde point, & cela à cause des vents coulis : on observe autant que l'on peut, d'opposer les portes les unes aux autres ; de faire que les chambres soient percées des deux côtés parallèles, & que les jours soient de symmétrie en dehors & en dedans.

On a soin que ces piéces soient accompagnées de toutes les commodités convenables, & sur-tout qu'elles soient bien dégagées.

On fait les anti-salles plus petites que les salles, les anti-chambres & les anti-cabinets plus larges que les chambres & les cabinets, & la garde-robe n'a ordinairement que les trois quarts de la chambre. Le goût regnant est de mettre au rez-de-chaussée toutes les piéces d'honneur & de parade ; on distribue tout le haut en petites piéces, pour y avoir toutes les aisances, chaque petite chambre accompagnée de son cabinet & de sa garde-robe : le tout de plein-pied, bien enfilé, bien éclairé & bien dégagé par un corridor, ou des escaliers placés dans les angles des bâtimens.

On ne donne à présent à l'appui des fenêtres au plus que deux pieds & demi de hauteur en dedans, sur environ dix pouces de large, afin d'avoir plus de jour & de vûe.

De même, on ne donne aux cheminées ordinaires que tout au plus quatre pieds de large, sur trois & demi de hauteur sous le manteau, parce que le feu s'apperçoit moins; & il ne fume pas tant quand les manteaux des cheminées sont bas. On fait les manteaux des cheminées suffisamment étroits par le haut, & encore plus par le bas, afin qu'elles ne soient point sujettes à la fumée, & l'on en conduit les jambages en hotte par le dedans, & non point à plomb; ou bien on rétrécit le passage de la fumée en exhaussant le foyer, abaissant le manteau, & resserrant l'ouverture du bas de la cheminée entre les jambages.

Les *Greniers* regneront sur le maître-logis; les planchers en seront garnis de plâtre, sur lesquels on répandra du sang de bœuf; il sert à durcir le plâtre : on peut aussi les carreler, le bled y est moins sujet à la vermine, & à prendre l'odeur de la poussiere : ils doivent être bien airés, sur-tout du côté que vient le vent de bise; & comme ils méritent beaucoup d'attention, il faut, autant que l'on peut, les faire à l'endroit le plus élevé de la maison, & en placer les ouvertures au septentrion ou à l'orient, afin que les grains ne soient point exposés aux vents chauds du midi, ni aux vents humides du couchant, qui les feroient gâter : les vents du nord & du levant sont nécessaires pour essorer, rafraîchir & conserver le grain sec. Il doit y avoir des soupiraux au haut des greniers, pour donner entrée à l'air, & laisser sortir la vapeur chaude que le bled exhale : c'est pourquoi les greniers ne doivent point être lambrissés, & ils ne sauroient être trop élevés, afin qu'au travers des joints des tuiles, la vapeur puisse aisément se dissiper

ſans échauffer l'air. Il faut avoir grand ſoin de faire fermer les fenêtres, quand elles ſont expoſées au midi, pendant le tems humide, la pluie & les vents, ou tems chauds; il faut auſſi faire une eſpéce de clôture aux fenêtres, avec un treillis de fer, avec des lattes ou autres choſes, pour que les chats, les fouines, les oiſeaux & les autres animaux ne viennent point faire de dégât dans les grains. Tous les lieux élevés d'un grand corps de logis, ne ſont pas également bons pour ſervir de greniers : il ne faut point placer les bleds, par exemple, au-deſſus des celliers & autres endroits humides, parce qu'ils y prennent un goût de relan & une mauvaiſe ſenteur : ſur-tout que l'on évite de mettre les grains au-deſſus des étables & des écuries; ils ne manqueroient point d'y acquérir un goût infiniment plus mauvais & plus déſagréable; ils y ſont preſque toujours gourds, & tiennent les uns aux autres.

Enfin, quant aux *Couvertures*, on couvre les toîts de plomb, d'ardoiſe, de tuile, de bardeau, de gluis ou de chaume. Plus la matiere dont on couvre eſt peſante, plus le toît doit être abaiſſé. Si on couvre d'ardoiſe, on fait ordinairement la hauteur du toît égale à ſa largeur; mais pour la tuile, on n'y donne de hauteur que les deux tiers, ou tout au plus les trois quarts de la largeur; s'il y a des *croupes*, c'eſt-à-dire, quelque bout ou côté qui ne ſoit point bâti en pignon, mais couvert en penchant, comme le reſte du comble, ces croupes doivent être tenues plus droites que les autres couvertures.

Quant à la forme des couvertures, on les fait à l'ancienne mode ou à la *Manſarde;* car les dômes & les terraſſes ne ſont point de mon ſujet. Autrefois on ne faiſoit que des couvertures droites, hautes, & n'ayant de chaque côté qu'une ſeule pente terminée en pointe au comble; à la vérité, ces ſortes de couvertures donnent moins de priſe au vent : elles facilitent l'écoulement de neiges & des eaux de pluie, qui pourroient croupir ſur les toîts, ou les pénétrer en tems d'orage, où à la longue, ſur-tout ſi la gelée les y ſaiſiſſoit, particuliérement dans les pays froids : c'eſt pourquoi les couvertures hautes ſemblent y être néceſſaires; mais il y a long-tems qu'elles ceſſent d'être d'uſage à Paris & preſque par toute la France, parce qu'elles coûtent beaucoup en charpente & en couverture; l'eſpace qu'elles enferment eſt petit, on y perd beaucoup de place, & les toîts en ſont plus expoſés au battage des vents, parce qu'ils montent trop haut. Pour remédier à cela, on a inventé de nos jours les Manſardes, ainſi appellées du nom du célébre M. Manſard, à qui on attribue l'honneur de l'invention. Au lieu de n'avoir qu'une ſeule pente de chaque côté, comme les anciens toîts qui ſont droits, hauts & pointus, les Manſardes ont deux pentes, parce que ce ſont des toîts coupés, c'eſt-à-dire, des toîts dont la charpente n'eſt pas droite dans toute ſa longueur, comme aux anciens, mais briſée, en ſorte que le briſis y fait un angle, & par conſéquent deux faces ou deux pentes de chaque côté du toît. On trouve les Manſardes bien plus commodes, plus belles à la vûe & plus utiles; les bois de peu de longueur y peuvent ſervir, la place y eſt plus quarrée, on y gagne ſouvent un étage entier, & le vent a bien moins de priſe ſur le toît. On affecte dans les bâtimens modernes d'empêcher qu'on ne voye les couvertures.

Le maître étant logé, venons à ce qu'il faut au fermier, tant pour ſon habitation, que pour les opérations & le détail de l'agriculture.

La Baſſe-Cour.

La Baſſe-Cour eſt la ménagerie de la maiſon de campagne; les piéces en doivent être conſtruites ſelon la qualité des revenus de cette maiſon; s'ils conſiſtent en vins, il faudra des celliers & des preſſoirs : ſi c'eſt en bled, il faut des granges; ſi c'eſt en foin, il faut des greniers : en beſtiaux & moutons, il faut des

étables & des bergeries; & enfin pour le plaiſir du maître & pour ſon labourage, il faut des écuries, des hangards & des remiſes pour les équipages & les outils du labourage, & pour les chaiſes & carroſſes.

Il faut que la baſſe-cour ſoit compoſée de quelques bas logemens pour le fermier & les domeſtiques; qu'il y ait auſſi écuries, étables, bergeries, celliers, preſſoirs, granges, greniers, toîts à porcs, poulailliers, pigeonniers ou volieres.

Qui voudroit bâtir toutes ces piéces éparſes çà & là & détachées, comme on fait en quelques endroits des Provinces, il n'y auroit pas grande fineſſe, chacun les pourroit faire ſelon ſa fantaiſie, pourvu qu'on y ménageât les commodités avec un peu de ſymmétrie & de proportion. Il y a même un coup d'œil plus gracieux, & beaucoup plus de ſûreté contre le feu, à voir dans la cour d'une belle cenſe vos bâtimens (ſur-tout les granges) iſolés avec de grands arbres, comme poiriers ou ormes dans les vuides, pour donner de l'abri & rompre le vent ou le feu, que de voir un amas de piéces ruſtiques, qu'une étincelle & un coup de vent ont quelquefois conſommées avec tous les grains, avant qu'on y puiſſe donner du ſecours, ſur-tout dans les pays où on ne couvre que de chaume.

L'uſage le plus général eſt pourtant d'aſſembler tous les bâtimens à côté les uns des autres autour de la cour, en ſorte qu'ils ſe joignent & la ferment: de cette maniere on ménage ſon terrein, & tout eſt plus à portée. On fait la baſſe-cour ordinairement en quarré long; la principale porte en face du logement principal. Dans la diſtribution des bâtimens on doit, en ménageant ſon terrein, ſuivre ce qui eſt de plus commode, & y obſerver quelque ſymmétrie.

Il faut avoir dans chaque terre tous les bâtimens néceſſaires pour mettre à couvert les beſtiaux, grains, foins, fruits qu'on y récolte, & généralement tout ce qu'il faut pour la faire valoir au large; mais il n'en faut point avoir au-delà, car ce ſeroit entretenir des bâtimens pour d'autres.

Je ſerois d'avis que la baſſe-cour ne fût jamais l'avant-cour de celle du maître, mais que de celle du maître il pût voir, même de ſes fenêtres, tout ſon train ſe ranger dans la baſſe-cour, où on paſſeroit à droite ou à gauche de ſa cour, en ſorte que tout le beſtial & tout l'attirail ſe diſtribuât dans ſes départemens, ſans s'arrêter dans la cour du maître.

La grange ſera d'un côté avec les piéces qui la peuvent accompagner, les étables & bergeries de l'autre; la demeure du fermier en ligne avec le logement du maître, ou ſur le chemin ou à bord de la maiſon, où elle pourra auſſi avoir une entrée. Par ce moyen on aura toutes choſes comme ſous ſa main, & l'on pourra viſiter facilement tout ſon domaine en peu de tems. Un point important pour le ménage des champs, eſt que le grenier, la grange & le cellier ſoient placés ſous l'œil du maître, afin que ſans ſe déplacer, il veille ſur ces trois piéces principales.

Pour la demeure du fermier, il faut une ou deux chambres par bas pour lui & ſa femme; une grande cuiſine pour apprêter & donner à manger aux ouvriers & gens de la ferme; enſuite une laiterie à côté; une ou deux petites chambres pour les ſervantes & les enfans; un fournil un peu ſpacieux & détaché, pour que l'on puiſſe, ſans danger de feu, faire la leſſive & les autres groſſes beſognes; au-deſſus de la demeure du fermier ſeront les greniers & réſervoirs pour les grains & fruits qui ſe recueillent dans la ferme; car pour les pailles & les foins, leur place ſera ailleurs. Je ſerois encore d'avis que les écuries, tant du maître que du fermier, fuſſent ſituées contre le mur de ſéparation de la cour du maître & de la baſſe-cour, tant pour la commodité du maître, qui prend & laiſſe ſes chevaux ſans entrer dans la baſſe-cour, que parce qu'il eſt important de ne pas faire de hauts bâtimens dans cet endroit: il ſuffit, ſur les écuries, d'avoir des greniers à foin, paille & avoine.

Les *Ecuries* doivent être près du logis du fermier, & avoir une ou deux petites piéces qui y communiquent, tant pour placer la huche à l'avoine, que le fermier doit remplir par compte & mesure, que pour placer les harnois, & coucher les valets. Il faut que les écuries ne soient ni trop chaudes ni trop froides ; ces deux extrêmités sont préjudiciables aux chevaux : il ne faut point aussi qu'elles soient trop humides, il n'y a rien qui leur perde plus les pieds ; c'est pourquoi elles seront un peu élevées au-dessus du rez-de-chaussée de la cour : la place où sont les chevaux, doit être plus haute d'environ deux pouces que le reste de l'aire de l'écurie, & être bâtie en pente : elles seront un peu spacieuses pour y pouvoir mettre les lits des valets d'écurie : elles auront leur enfoncement & leur longueur garnie de rateliers & d'une bonne mangeoire, à laquelle on donnera quinze pouces de largeur & douze de profondeur. Vis-à-vis le ratelier on fera sceller dans le mur plusieurs pieux pour y suspendre les colliers des chevaux, leurs selles, les sellettes, les traits, & tous les autres harnois & piéces servant aux chevaux, tant de labourage que de monture, ou bien on les mettra dans la petite piéce d'à côté, comme je viens de le dire. L'écurie sera garnie d'étrilles, de brosses, de peignes, d'époussettes, d'éponges, de seaux, de fourches de fer, de tire-fiens, de perches pour séparer les chevaux, & autres ustensiles. Les fenêtres des écuries doivent être au midi, & jamais au levant : de plus, il est bon qu'aux écuries des chevaux il y ait une petite fenêtre au nord pour pouvoir les rafraîchir en été, quand ils reposent pendant les chaleurs. Au-dessus des écuries seront des greniers pour le foin, la paille & l'avoine.

La *Grange* sera éloignée du maître-logis (de peur du feu) & placée à vûe & commodément pour la décharge des grains ; sa grandeur sera suivant l'étendue des terres, & la porte sera aussi large que l'aire, afin que les batteurs aient du jour : deux, trois ou quatre travées d'une hauteur de quinze à dix-huit pieds seront capables de contenir bien des gerbes : les pailles de froment seront mises dans une de ces travées, celles du méteil dans une autre, & ainsi de même séparément des autres pailles. Au-dessus de l'aire de la grange, un peu plus haut que le jeu du fléau, on fera une espéce de plancher avec des perches, pour y mettre des pailles d'orge ou d'avoine, des pois ou autres. Au-dehors on pourra faire un grand porche sur lequel on bâtira une voliere, dont le dedans sera accommodé, ainsi qu'on le dira, pour le colombier : ce porche sert aussi d'abri à la volaille contre les chaleurs & la pluie, & à plusieurs autres commodités.

Dans les grands domaines l'aire de la grange est percée par deux portes chartieres parallèles, & opposées l'une à l'autre, afin que les charrettes toutes chargées de grains entrent par l'une & sortent par l'autre. C'est une grande commodité quand on peut ainsi décharger le grain à sec & tout d'une main. C'est aussi un grand repos pour le fermier, & même pour le maître, quand la grange à bled, qui est le trésor du fermier, & une des maîtresses piéces du bâtiment pour le propriétaire, est couverte de tuiles, & que les murs ou du moins les deux pignons des bouts sont de bonne maçonnerie pour résister au feu qui peut y venir de dehors.

Pour faire l'aire de la grange, labourez l'endroit de l'aire qui est ordinairement le milieu de la grange, depuis la porte jusqu'au mur qui est en face; ôtez un demi-pied de terre, & mettez-y à la place de la terre glaise; paîtrissez-la bien avec un peu d'eau, en sorte qu'elle soit un peu ferme; étendez-la sur l'espace que doit contenir votre aire; faites que la superficie en soit unie; cela fait, laissez-la un peu s'essuyer; ensuite battez-la à trois reprises avec une batte de jardinier, qui est un instrument de bois fait exprès pour battre les allées des jardins : le manche a un pied & demi de long, & la batte ou planche à battre est de

quatre doigts d'épaiſſeur, & de huit à neuf pouces de largeur, & autant de longueur : elle s'emmanche dans le milieu par le moyen d'un trou qu'on fait un peu en penchant. Dans les pays où on ne fait point d'aire dans les granges, on les fait à découvert en plein champ, parce qu'on eſt ſûr des ſaiſons.

Il faut prendre garde qu'il n'y ait point de fentes dans l'aire, & la laiſſer bien ſécher avant que d'y battre le bled. Dans les pays où l'on cultive les oliviers, on détrempe la terre glaiſe avec de la lie d'huile d'olive, & on y mêle un peu de paille : on prétend que l'odeur de l'huile chaſſe les ſouris & autres bêtes qui nuiſent aux bleds; puis on l'applanit avec une batte, ou bien on y roule un cylindre qui eſt une groſſe pierre ronde & fort peſante; on la laiſſe ſécher, & à meſure qu'elle ſéche on la rebat à pluſieurs fois, faiſant toujours en ſorte qu'il n'y ait point de fentes. Les laboureurs diſent que le bon battage des bleds eſt lorſqu'ils ont ſué dans le tas. Il faut bien prendre garde que les batteurs qui ſont à la tâche ne laiſſent point de bled dans la paille.

Dans les pays riches en grains on a une grande grange pour les bleds, une autre pour les menus grains, comme avoine & orge, une troiſiéme pour les fourrages, comme veſces, pois, lentilles, trefles, ſain-foin, &c. & ſouvent une quatriéme pour les lins & chanvres, colſas & navettes.

Les *Volieres* des pigeons & les *Poulailliers* ſont fort bien dans le voiſinage de la grange, contre les murs de laquelle on a coutume de les bâtir & de les appuyer.

Les *Etables* & les *Bergeries* ſeront tournées d'équerre ſur la ligne de la grange ou de l'écurie, & rempliront la partie du terrein qui ſera ſur la cour en aîle, ou vis-à-vis le logement du fermier, ſoit que ce logement ſoit ſur la ligne du logis du maître, ou ſur le chemin, ou à bord de la maiſon. Les étables & les bergeries ſe bâtiſſent aſſez légérement, & leur meilleure expoſition eſt au midi : quelques-uns les font ſans planchers; d'autres avec planchers, pour ſervir de greniers aux fourrages, & les beſtiaux en ſont plus chaudement. On fait le terrein des étables plus bas que celui des autres piéces, afin que le fumier des vaches s'y prépare mieux par les ſels des urines qui y ſont retenues; il eſt pourtant dangereux qu'elles y croupiſſent trop, ce qui cauſeroit des maladies aux vaches; outre les étables à vaches, il faut en avoir une particuliere pour les géniſſes & pour les veaux nouvellement ſevrés.

A l'égard des bergeries, elles doivent être baſſes de plancher, pour qu'elles ſoient plus chaudes en hiver; il faut faire en ſorte que l'aire de la bergerie ſoit unie, ſans pierres; qu'elle aille en pente, afin qu'on la puiſſe nettoyer plus aiſément, & qu'il n'y reſte point d'urine, parce qu'elle cauſe du mal aux pieds des brebis & leur gâte la laine. On ne donne de jour aux étables & aux bergeries que par une petite fenêtre de deux pieds de large & autant de haut. Quand on a des brebis dont la laine eſt fine & précieuſe, on fait l'aire de la bergerie de planches, & on y laiſſe quelques trous pour que les eaux s'écoulent, & que la laine du troupeau ſoit plus propre.

Il faut avoir une bergerie ſéparée : ou couper ſa bergerie en deux avec des claies hautes, pour ſéparer les agneaux d'avec leurs meres; il faut auſſi mettre les beliers à part.

Entre ces piéces de bâtimens & la grange, on bâtit des *Remiſes*, *Appentis*, *Hangards*, Halages ou Charteries, pour y mettre à couvert les charrettes, chariots, chaiſes, carroſſes, tombereaux, charrues, & autres uſtenſiles gros ou menus, comme tonneaux, bois, hottes, paniers, &c. On s'y met en tems de pluie pour aiguiſer les échalas, & faire des claies & autres ouvrages, ſoit en été ou en hiver. Ces hangards ſont ordinairement attachés à des murs, & ſoutenus par des piliers de bois à deux potences qui ſupportent l'entrait ſur lequel ſont

poſés les ſolives & les chevrons ; on les couvre de bardeau, de roſeaux ou de chaume. Ils ſont encore utiles à la volaille, pour ſe mettre à l'abri des grands vents, de la pluie & du ſoleil ; & au-deſſus on fait des greniers pour le foin, les gerbes, &c.

Près des étables, on conſtruira deux autres petits *toîts* ; l'un pour les truyes, & l'autre pour les verrats. Il eſt néceſſaire de les ſéparer, de peur que les verrats ne faſſent avorter les truyes, ou ne mangent les petits cochons. Vous en ferez autant pour les chevres & les boucs.

Il faut obſerver, quand on bâtit un toît à porc, d'en bien paver le plancher, & que les murs qui le ferment ſoient compoſés de bon moilon & mortier façonnés, afin que les cochons ne puiſſent ni fouir hors de leur étable, ni en abattre les murs avec leur grouin. Pour l'empêcher, il faut garnir en dedans les murs ou parois de leurs étables, de douves de futaille tout-autour juſqu'à certaine hauteur.

On appelle *Vinée* le lieu deſtiné à mettre du vin & des cuves : elle doit être proche du preſſoir, & y avoir une porte de communication, pour faciliter le tranſport du vin qu'on tire du preſſoir pour l'entonner dans des tonneaux rangés par ordre dans la vinée; elle ſera bâtie de moilon, s'il ſe peut, avec bon mortier, & n'aura de jour que par quelque petite fenêtre qu'on pourra boucher avec de la paille pendant l'hiver, lorſqu'il eſt un peu modéré ; car ſi le froid ſe fait ſentir trop rudement, il faut ôter le vin de cet endroit & le deſcendre dans une cave, crainte d'accident. Le grenier de deſſus la vinée ſervira pour y mettre du grain, ſi le plancher en eſt uni ou carrelé ; ſinon on y mettra du fourrage.

Une vinée eſt encore utile à beaucoup de choſes dans une maiſon de campagne : on y conſerve les vieilles futailles ; on y met du bois à brûler, & d'autres proviſions néceſſaires au ménage.

Le *Cellier* eſt le lieu où l'on ſerre les proviſions, ſur-tout pendant les grandes chaleurs : on le fait un peu plus bas que le rez-de-chauſſée ; en quoi il differe de la cave. Il y a des celliers voûtés ; ce qu'on y met s'y conſerve bien mieux : la porte du cellier doit être tournée, s'il ſe peut, au nord ou au couchant, afin que, durant les grandes chaleurs, il y entre toujours un air frais qui conſerve ce qu'on y met.

Le *Poulaillier* ne ſera point mal auprès des toîts à porc. On le fera quarré, plus long que large ; ſur-tout qu'on prenne garde qu'il ne ſoit point trop expoſé aux grands froids ni aux chaleurs exceſſives, car ces deux extrêmités incommodent beaucoup la volaille ; c'eſt pourquoi on tourne ordinairement la porte & les petites fenêtres du poulaillier à l'orient. Il faut que le poulaillier ſoit de bonnes murailles, bien maçonnées & blanchies dehors & dedans ; que le plancher ſoit ferme & épais, s'il n'eſt point voûté, afin que les animaux qui leur nuiſent, comme les belettes & les fouines, n'y puiſſent entrer. Le poulaillier ſeroit mieux proche la maiſon, à cauſe que les poules aiment la chaleur qui leur aide à pondre, & que la fumée leur eſt un préſervatif contre les maladies auxquelles elles ſont ſujettes ; mais on n'aime pas le voiſinage de ces volailles, à cauſe de leur caquet & de leur ſaleté ; c'eſt pourquoi on les met ordinairement à côté du four de la baſſe-cour. Le poulaillier eſt aſſez ſouvent accompagné de chaque côté de deux autres plus petits qui ſe communiquent ; il y aura à chacun une petite fenêtre garnie d'un treillis de fer ſuffiſant pour donner du jour à la volaille, ſans pourtant que les bêtes ennemies y puiſſent entrer : le dedans ſera garni de perches pour jucher la volaille, qui gagneroit la goutte ſi elle repoſoit dans ſon ordure, & pour que les poules abordent mieux à leurs nids ; autrement il eſt à craindre qu'en y allant de plein vol elles ne caſſent leurs œufs, & ne tuent leurs

petits. Par la même raison, sous chaque ouverture du poulaillier, sera dressée, en dehors, une petite échelle, pour aider aux poules à monter pour s'y aller coucher, ou y aller pondre dans des paniers faits exprès, qui seront attachés à la muraille, & dans lesquels il y aura du foin pour les échauffer. Quelques-uns pratiquent ces nids dans les murs mêmes, quand ils sont de bon moilon : la porte sera toujours fermée, même à la clef, de crainte que quelqu'un ne s'avise d'y prendre les œufs, ou que quelque chien n'aille les manger. Il seroit bon encore que dans le voisinage du poulaillier il y eût quelques arbres dont l'ombrage garantît les poules des grandes chaleurs de l'été.

On met auprès de ce poulaillier un certain *fumier* qui se fait exprès pour cette volaille : voici comment. On prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creusé exprès en pente pour que l'eau n'y croupisse point ; on l'arrose de sang de bœuf, sur lequel on épanche un peu d'avoine, puis avec un rateau on laboure le tout pêle-mêle. Ce grain répandu germe peu de tems après ; & le sang corrompu par la chaleur produit une grande quantité de vers & d'herbes qui ont une vertu particuliere pour engraisser la volaille & la rendre délicate ; mais il faut avoir soin, quand on commence à faire ce fumier, que les poules n'y aillent pas grater, car elles mangeroient l'avoine, & rien ne leveroit.

D'autres, pour le même effet, creusent une fosse de douze pieds en quarré & de six de profondeur ; ils y enterrent des carcasses de chevaux & d'autres animaux ; ils couvrent ces charognes de terre grasse, avec quelques lits de paille de bled ou d'avoine hachée : le tout mis alternativement & lit par lit, en sorte que le dernier soit toujours de terre, & élevé au-dessus de la terre ordinaire d'environ un pied : ils laissent ce fumier en cet état, & il ne manque point de s'y engendrer des vers suffisamment pour bien nourrir & engraisser la volaille.

D'autres réunissent les deux manieres ci-dessus, pour faire une bonne verminiere, en mettant d'abord dans le fond de la fosse un lit de paille haut de quatre doigts, suivi d'un lit de fumier de cheval tout récent, qu'on couvre de terreau : on jette sur ce tout du sang de bœuf, de l'avoine, du son & du marc de raisin bien mêlés, & ainsi alternativement jusqu'à ce que la fosse soit pleine ; & c'est dans le milieu de ces lits qu'on met les charognes qu'on a, comme de cheval, vache, brebis, chien & autres.

De quelque maniere que l'on fasse cette verminiere, il faut toujours qu'elle soit bien exposée au midi, pour mieux germer : on ne l'ouvre que quand on voit les vers y fourmiller en abondance ; encore ne l'ouvre-t-on que par un endroit, pour en tirer avec trois ou quatre coups de bêche les vers qu'on veut donner à la volaille : c'est le matin qu'on les lui donne. Mais la verminiere, depuis qu'on en a commencé l'ouvrage, jusqu'à ce qu'on en ait épuisé les vers, doit toujours être (même son ouverture) bien couverte d'épines, soutenues par de grosses pierres ; pour que les vents, la volaille & les autres animaux n'y fassent point de tort. Ces vers bien ménagés fournissent à la volaille une nourriture si bonne & si abondante, que plusieurs personnes font deux ou trois verminieres à la fois, pour n'en pas manquer : on les fait l'été, & on s'en sert l'hiver.

La *Loge des Poules d'Inde* se met contre le poulaillier ; il n'y a point tant de mesures à prendre : car elles n'ont qu'un certain tems pour pondre ; il n'est pas besoin de paniers pour cela, elles font leur ponte à terre ; & pour tout jour nécessaire à cette loge, la porte suffit. Il n'y faut que des perches mises de travers, un peu plus fortes que celles du poulaillier, pour les y faire jucher ; encore ce soin ne dure-t-il pas long-tems ; car les poulets & poules d'Inde, quand ils sont grands, aiment mieux coucher à l'air, même en hiver, que d'être renfermés ; ils engraissent bien mieux.

Quant aux *Oyes* & aux *Cannes*, on leur dreſſera un petit toît en quelqu'endroit perdu de la baſſe-cour, qui ſera ſans façon, & ſeulement pour les garantir des bêtes qui ont coutume de leur faire la guerre; car au reſte, ils ne craignent point l'humidité de la fiente.

Le *Colombier* eſt une des piéces de la maiſon de campagne qui apporte le plus de profit. Autant qu'on le peut, il faut le faire conſtruire à quatre ou cinq cents pas de la Ferme, loin de l'agitation des arbres, des chûtes d'eau, des allans & venans; car les pigeons ſont naturellement timides. On choiſira ſur-tout la partie la plus élevée du terrein pour y placer le colombier, ſans qu'il y ait rien à craindre de cette élévation; au contraire, l'expérience a convaincu qu'un colombier iſolé, & élevé de beaucoup au-deſſus des autres, avoit produit moitié plus, pour le moins, que ceux conſtruits dans le bas des vallons. Il eſt vrai que l'oiſeau de proye fréquente de préférence les colombiers élevés & iſolés, mais il inquiéte plus les pigeons qu'il ne les détruit, ne pouvant ſaiſir que ceux qui ſe ſéparent. Obſervez auſſi de placer le colombier un peu loin de toute ſorte de piéce d'eau, afin que celle que les pigeons y vont chercher pour eux & leurs petits, ait le tems de s'échauffer en chemin dans leur bec, & de couler doucement dans leur eſtomac: ce qui la rend plus ſaine.

On fait le colombier auſſi grand qu'on le juge à propos, & on proportionne la profondeur, l'épaiſſeur & la hauteur des fondemens & des murs, à l'étendue de la piéce; on donne ordinairement aux fondemens la ſixiéme partie de ſa hauteur, & le double de l'épaiſſeur du mur: on fait chaque mur plus haut d'un quart que le colombier n'eſt large, & il a pour l'ordinaire trois ou quatre toiſes de diamétre dans œuvre.

On en fait de quarrés & de ronds: ceux-ci ſont plus commodes, en ce que par une échelle tournante ſur un pivot, on peut aiſément viſiter tout le dedans, & s'approcher des nids ſans s'y appuyer pour y prendre les pigeonneaux, l'échelle y faiſant un effet qu'elle ne feroit pas dans un colombier quarré. Le plancher doit être bien joint, de maniere que les vents & les rats ne puiſſent entrer: la couverture doit auſſi être bien faite, pour les mêmes raiſons. Il faut que le colombier ſoit élevé ſur de bons fondemens, que l'aire en ſoit bonne, bien battue & beaucoup cimentée, à cauſe que la fiente des pigeons mine conſidérablement. On doit enduire le colombier de bon mortier, & le blanchir dedans & dehors, car cette couleur plaît fort aux pigeons, & même les y attire. Les fenêtres ou ouvertures doivent regarder le midi, à cauſe que les pigeons aiment à ſentir le ſoleil à plomb, & principalement en hiver.

Un colombier a ordinairement deux ceintures en-dehors, ou de pierre de taille, ou de plâtre, dont l'une regne au milieu du colombier, & l'autre au-deſſous de la fenêtre. Ces deux ceintures ſont pour repoſer les pigeons lorſqu'ils reviennent de la campagne.

La fenêtre du colombier doit être accompagnée d'une couliſſe un peu plus haute & plus large que la fenêtre même: on la garnit de fer blanc, & on l'attache bien contre le mur, pour empêcher que les rats n'y puiſſent entrer. Il faut que cette couliſſe ſe hauſſe & ſe baiſſe ſoir & matin, par le moyen d'un cordeau paſſé dans une poulie, qui ſera attachée au-deſſus de la fenêtre; ce cordeau deſcendra juſqu'en bas, en ſorte qu'on puiſſe y atteindre ſans peine pour le faire agir.

La porte du colombier doit regarder la maiſon, afin que de là on puiſſe voir ceux qui entrent ou ſortent. On garnit le dedans de nids, autrement appellés boulins: ces nids ſont attachés au mur, ou enclavés dans les murs mêmes. Il y en a de pluſieurs façons: les uns ſont ronds, les autres quarrés; les premiers ſe font avec deux faitieres miſes l'une ſur l'autre, ou bien ce ſont des pots de terre faits

faits exprès, & on ne fait que les attacher au mur; les autres ſe font de terre ou torchis, de plâtre, de briques, ou même de pierres. De quelque maniere que ſoient les nids, il faut toujours qu'ils ſoient plus grands que petits, afin que le mâle & la femelle puiſſent s'y tenir debout. On obſervera que le premier rang des nids par le bas doit toujours être élevé de terre de quatre pieds, & faire en ſorte que la muraille de deſſous ſoit toujours bien unie, afin que les rats n'y puiſſent point monter. Le nombre de ces nids n'eſt point limité : on peut en faire tant que le colombier en peut contenir. Il faut les placer les uns ſur les autres, plutôt en lozange qu'en échiquier, afin qu'y ayant moins de nids ſur la même ligne, les pigeons des nids inférieurs ſoient moins incommodés de la fiente de ceux qui ſont au-deſſous. On ne doit point élever les nids plus haut qu'à trois pieds du faîte du colombier, & il faut couvrir le dernier rang d'une planche large d'un pied, miſe en pente, crainte que les rats n'y deſcendent de la couverture.

Il faut mettre au-devant de chaque nid une petite pierre plate, qui avance de trois ou quatre doigts en-deçà du nid, pour repoſer les pigeons lorſqu'ils entrent ou ſortent, ou que le mauvais tems les oblige de reſter.

Bien des gens ſe ſervent de paniers d'oſier, qu'ils attachent à la muraille : on peut aiſément les nettoyer ; mais ils ne ſont pas ſi propres ni ſi eſtimés que les boulins. Le deſſous du colombier ſert pour mettre des poules ou des cochons, ou pour y placer ce qu'on veut ; le colombier en eſt même moins ténébreux : cependant ordinairement on n'y pratique point d'étage, & on le fait tout d'une piéce depuis le haut juſqu'en bas ; il en eſt bien plus beau & plus ſpacieux, ce que les pigeons aiment aſſez.

Il faut tenir les colombiers bien clos & bien unis au-dehors, pour empêcher les belettes d'y entrer. On y met ordinairement aux piliers des coins & dans le milieu de leur hauteur, une ceinture de feuilles de fer blanc, afin que les bêtes ennemies n'y puiſſent pas monter. Le vrai colombier eſt le colombier à pied : les pigeonniers ſont les volieres, fuyes & volets.

Il n'eſt ordinairement permis qu'aux Seigneurs Hauts-Juſticiers, ou à ceux de Fief, d'avoir des colombiers à pied : & un colombier à pied eſt celui qui a des boulins depuis le ſommet juſqu'à rez-de-chauſſée ; ainſi ceux qui n'ont pas droit d'en avoir, feront bâtir des volieres ; elles ne different du colombier qu'en ce que ce ne ſont pas des piéces principales, entieres & détachées, & que les boulins n'y commencent pas dès le rez-de-chauſſée comme au colombier.

Il y a encore la *Fuye*, qui eſt une petite voliere qui ſe ferme avec un volet. Ceux qui n'ont pas droit de colombier, ont des fuyes pour nourrir des pigeons domeſtiques. Nous parlerons ailleurs du droit de colombier.

On appelle auſſi *Fuyes*, les colombiers qui n'ont point de couvertures ; & on prétend que les pigeons de ces ſortes de fuyes ſont meilleurs que ceux des autres colombiers, parce qu'ils ont quelque choſe de plus ſauvage. On voit beaucoup de ces fuyes en Beauce.

Vis-à-vis la grange on bâtira le *Preſſoir.* C'eſt une piéce qui fait bien du profit au maître, parce qu'il y preſſure ſes vendanges ou autres fruits, & ceux des autres ; mais auſſi cette piéce eſt de dépenſe, & les réparations en ſont coûteuſes, c'eſt pourquoi il ne le faut faire conſtruire ou réparer que par une perſonne bien entendue : un preſſoir fait ou réparé ; ou même conduit par un ignorant, eſt en danger de rompre bientôt. Il y a des preſſoirs à vin, à verjus, à huile & à cidre.

La *Marre* n'eſt autre choſe qu'une foſſe plus ou moins grande, où s'amaſſe l'eau des pluies, & qu'on augmente par l'écoulement des ruiſſeaux qu'on y fait aboutir par des tranchées : c'eſt pourquoi le terrein d'autour de la marre ſera un peu en pente, pour que toutes les eaux s'y amaſſent. L'entrée de la marre doit

être auſſi en pente, pour que le bétail y puiſſe deſcendre aiſément. Les bonnes marres ſont toujours celles où l'eau ſe conſerve le plus, & où elle eſt la plus belle & la plus ſaine. On creuſe la marre dans un des coins de la cour, loin du fumier, ſi cela ſe peut, pour que l'eau en ſoit meilleure. On l'a fait ordinairement en quarré long; & hors un côté, ou même hormis une ſimple ouverture qu'on laiſſe à l'un de ſes quatres côtés où le terrein eſt pratiqué en pente pour l'entrée des beſtiaux, on environne la marre d'un petit mur haut de deux pieds ou environ, revêtu d'un chaperon avec un larmier d'un pouce de ſaillie. Quelques-uns ſe contentent d'en paver le tour : mais il faut toujours la placer ſur un fond de glaiſe ou de tuf, & le bien cimenter, afin qu'il retienne l'eau. Il faut auſſi au-delà de la marre une bétoire ou des rigoles, pour en faire écouler les eaux quand il y en a trop. La marre eſt d'une grande commodité, principalement lorſqu'on eſt éloigné d'une riviere ou d'un ruiſſeau : elle ſert pour y abreuver les beſtiaux ; c'eſt-là où viennent barboter les oies & les canards ; ſouvent même (quand l'eau en eſt belle) on la fait couler par des tuyaux ſouterrains juſques dans les cuiſines ; elle eſt auſſi d'un grand ſecours contre l'incendie : on y puiſe l'eau pour arroſer le jardin, étant plus ſalutaire aux plantes que celle de puits, qui n'eſt point échauffée des ardeurs du ſoleil ; & ſouvent auſſi on y met du poiſſon qui y profite très-bien, ſur-tout la tanche ; mais il faut la faire dégorger dans de l'eau nette avant que de la manger, pour qu'elle ne ſente point la bourbe. Il y a même bien des gens qui font deux marres dans leur baſſe-cour, l'une pour le bétail & les volailles, & l'autre pour rouir le lin & le chanvre : tremper & ramollir les lupins, les oſiers, verges, clayons & autres choſes dont on a beſoin.

Pour avoir un *Puits*, il y a des lieux où il faut creuſer bien plus avant que dans d'autres ; mais en quelque endroit que ce puiſſe être, on en vient toujours à bout avec la patience : il ne faut point ſe rebuter, car il eſt certain qu'on trouve par-tout de l'eau. On aura ſoin de faire creuſer le puits dans un endroit éloigné des retraits, des étables, des fumiers, des marres & des autres lieux qui peuvent communiquer à l'eau un goût déſagréable ; c'eſt pourquoi on bâtira le puits dans la cour du maître-logis. La bonté de l'eau dépend de la nature du lieu où on le creuſe ; car ſi la terre eſt ſablonneuſe ou noire, ou qu'elle tienne d'argille, de glaiſe ou de cailloutis, & pour le mieux encore, s'il y a des cailloux & du ſable enſemble, il n'y a point à douter que l'eau n'en ſoit fort bonne. Au contraire, ſi c'eſt une terre fangeuſe, ou qu'il y ait de la craie ou du limon, on n'en répond point.

Quand on a creuſé juſqu'à l'eau, & qu'on eſt parvenu ſur la terre ferme, on a ſoin, en bâtiſſant le puits, de laiſſer des trous au mur à l'endroit des ſources qui y aboutiſſent, pour qu'elles ayent leur chûte libre dans le puits. Cette eau, à laquelle on a creuſé un nouveau lit, ſe perd d'abord pendant quelque tems, juſqu'à ce que la terre en ſoit entiérement imbibée ; alors l'eau s'enfle, & le volume groſſit à meſure que les eaux viennent.

Dans les prés & autres lieux humides & marécageux, les puits ſont beaucoup plus ſujets à ſe tarir qu'ailleurs, & l'eau n'y vaut ordinairement rien.

Le puits doit être toujours entretenu nettement ; il n'y a qu'à le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de ſale : les uns ferment leurs puits pour les tenir plus proprement : les autres au contraire prétendent qu'on ne ſauroit les laiſſer trop découverts, pour que l'air qui y entre, ſubtiliſe l'eau, & la rende plus pure.

Si on veut boire de bonne eau d'un puits, il faut en tirer ſouvent : plus on en tire, plus elle devient légere.

Auprès des puits, on met des *Auges* ; il y en a de pierre & de bois : les premieres ſont plus commodes & plus grandes, mais auſſi plus ſujettes à caſſer, ſi

on n'a soin en hiver, sur-tout pendant les grandes gelées, d'en vuider l'eau par un trou qu'elles doivent toujours avoir dans le bas d'une des encoignures : c'est pourquoi l'auge sera mise un peu en pente du côté du trou, afin d'y faciliter l'écoulement de l'eau. Ces auges servent ordinairement pour y faire échauffer de l'eau en été, pour abreuver les chevaux & les vaches, sur-tout lorsqu'on est éloigné des rivieres ou des ruisseaux, & qu'on n'a qu'une marre, dont l'eau bien souvent est toute fangeuse & peu saine pour ces animaux. Elles servent aussi en hiver pour le même effet, à la différence qu'on y met l'eau pendant les grandes chaleurs de l'été pour en ôter la grande fraîcheur, & que pendant l'hiver on la tire toute chaude du puits pour la donner à boire aux bestiaux. Les servantes savent bien aussi les trouver pour y écurer leur vaisselle ou laver leur linge ; mais lorsque cela leur arrive, qu'on ait bien soin de leur faire aussi-tôt vuider les auges, y jetter ensuite de l'eau nette, en sorte qu'il n'y reste rien qui puisse dégoûter un cheval, ou faire prendre un mauvais goût à l'auge.

Il n'y a point à la campagne de plus grande incommodité que celle de manquer d'eau ; & ce malheur qui porte la désolation dans le ménage, dans les jardins, parmi les bestiaux, dans les plantes & par-tout, n'arrive que trop souvent par les chaleurs de l'été, par la sécheresse d'une année, ou par la disposition du terrein, qui sera une plaine ou une montagne sans eau, & sans apparence d'y en trouver.

Ainsi les vrais économes n'épargent ni soins ni dépenses, pour découvrir quelque voie d'eau où l'on puisse faire un puits, quand elle est souterraine ; ou en former une fontaine, quand la source en est extérieure & le cours libre ; ou du moins en ramasser les différentes veines, pour en composer quelque ruisseau, quelque canal, ou quelque réservoir qui puisse servir au besoin. On trouvera dans le second Tome de cet Ouvrage, un article exprès sur les différentes manieres de découvrir, d'assembler & d'employer les eaux.

Souvent, au contraire, on est fort incommodé à la campagne par l'abondance des eaux : la crue des marres, la continuité des pluies, la fonte des neiges, & sur-tout les ravines & les eaux sauvages, qu'on appelle communément eaux bâtardes, y causent des dérangemens & des ravages considérables. Pour les prévenir, ou du moins pour les diminuer, il faut dans les lieux par où ces eaux ont coutume de prendre leur cours, faire des rigoles & des fossés à différens endroits, à droite & à gauche, pour les saigner, en affoiblir le cours, & les conduire dans les prés, dans les rivieres, ou autres endroits où l'on veut qu'elles se déchargent ; de plus, creuser d'espace en espace des trous en terre comme des puits, qu'on emplit ensuite de pierrailles, pour qu'une bonne partie des eaux y tombe & s'y perde dans la terre. On fait ces puits de pierres, principalement dans les grandes basse-cours. On les appelle des *Bétoires* en certains endroits ; on les place en sorte que la saumure du fumier n'y ait pas son cours, & on les couvre d'une grille de fer à mailles serrées ; ou on n'y laisse qu'une petite entrée, pour qu'il n'y ait que l'eau qui y passe, & non pas les grosses ordures qui auroient bientôt comblé le trou.

Ces *Bétoires* sont à peu près la même chose que ce qu'on appelle dans le jardinage des *Puits perdus* ou *Puisards*. Ce sont des puits ou grands trous dont le fond est de sable, par-dessus lequel on met des pierres séches, où se perdent toutes les eaux qu'on y jette ou qu'on y conduit. L'entrée en est bouchée par une grille qui arrête les grosses ordures. Quand on est auprès de quelque riviere, canal, étang, marécage, ou autre lieu propre à recevoir l'eau que l'on a de trop, on l'y fait couler par des fossés de pierrées ou rayes couvertes, dont il est parlé ci-après au chapitre premier de la seconde Partie, titre des *Terres humides*.

Pour revenir aux piéces de notre baſſe-cour, quand on n'a point de puits, ou qu'on n'en peut avoir qu'à très-grands frais, on fait conſtruire une *Citerne* en un endroit éloigné des cloaques & autres lieux qui exhalent une mauvaiſe odeur, autrement l'eau n'en ſeroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où on veut la mettre, ne ſoit point expoſé au ſoleil. On la creuſera auſſi ſpacieuſe qu'on voudra ; trois toiſes de large ſur tout ſens dans œuvre, & deux de haut, ſuffiront pour pouvoir contenir aſſez d'eau pour les beſoins d'une maiſon ; les murs doivent être bâtis ſolidement. Cela fait, & à un pied, ou un pied & demi de diſtance, bâtiſſez encore un autre mur large de deux pieds; puis entre ces deux murs, & à meſure qu'on conſtruira le ſecond, mettez de la glaiſe bien pêtrie juſqu'en haut. Ce dernier mur ſera conſtruit en ceintre, de bon moilon à chaux & à ciment, & on mettra encore de la terre glaiſe bien pêtrie par-deſſus. Pour le fond, on fera un maſſif de moilon de dix-huit pouces d'épaiſſeur ; enſuite on y mettra un lit de glaiſe de même épaiſſeur bien pétrie, avec un petit pavé par-deſſus, façonné à ſable de riviere tout ſec, c'eſt-à-dire ſans chaux ni ciment : l'eau eſt toujours claire ſur un plancher bâti ainſi, & ne s'enfuit jamais. Il faut obſerver que le fond ſoit tant ſoit peu en pente, pour faciliter le nettoyement, & qu'il ſoit couvert de ſable pour purifier l'eau.

On laiſſera un trou au milieu pour ſervir d'entrée dans la citerne, & pour y pouvoir puiſer l'eau. Quant à ſon ouverture hors de terre, on la bâtira comme celle d'un puits, à la différence qu'on la tiendra toujours fermée d'un bon couvercle.

Il faut donner le tems à ce bâtiment de ſe bien ſécher avant que d'y mettre de l'eau. On doit ſe ſervir de ciment fin, fait avec des tuileaux, & employer de bonne chaux vive fraîchement éteinte : ce mortier eſt propre pour les ouvrages qui ſe font dans l'eau.

Quand la citerne eſt bâtie, il faut au-deſſus de la voûte, dans une encoignure & du côté d'où doit venir l'eau, bâtir avec du moilon une maniere d'auge longue de quatre pieds & haute de deux, percée en rond dans le fond d'un demi-pied de diametre avec une crapaudine par-deſſus. Ce trou ſert pour faire couler l'eau dans la citerne Il faut garnir le fond de l'auge de fin ſable de riviere bien net, afin que l'eau qui paſſe au travers ſe purifie mieux.

Cette auge doit être crépie en-dedans d'un doigt de ciment, & placée ſous terre, couverte ſeulement d'une groſſe pierre, avec une boucle de fer ſcellée dans le milieu, pour la lever quand on veut la nettoyer.

Il faut remplir la citerne en automne ou au printems ; l'eau de ces ſaiſons eſt la meilleure, parce qu'alors le nitre de l'air n'eſt pas ſi groſſier qu'en hiver. L'eau des neiges fondues cauſe des coliques & des diſſenteries.

A l'égard de l'eau, elle ſe recueille par des gouttieres attachées au bord des couvertures du logis, & qui ont toute leur iſſue dans un baſſin de plomb qui reçoit leur eau, pour delà être conduite par un long tuyau de même matiere dans l'auge, & enſuite dans la citerne. Il faut mettre une petite grille de fer à l'embouchure du tuyau qui reçoit l'eau dans le baſſin, afin d'empêcher que les groſſes ordures ne paſſent. Il faut même nettoyer de tems en tems les gouttieres ; ce ſoin contribue beaucoup à la bonté de l'eau. Il n'y a rien qui doive être tenu plus proprement qu'une citerne : ſi elle eſt dans une cour, il faut la tenir couverte d'un toît & d'un couvercle ſur l'ouverture par où on puiſe l'eau. La citerne doit être curée tous les ans : pour cela on empéche l'eau d'y entrer pendant qu'on tire celle qui y eſt, & on n'en laiſſe qu'une petite quantité dans le fond pour la balayer.

Les *Fumiers* qu'on tire de deſſous les beſtiaux, doivent être mis dans un coin de la baſſe-cour, à côté, s'il ſe peut, des écuries ou étables. L'endroit où on les mettra ſera un peu creuſé, & même ſi on en pave le fond, les fumiers qu'on y

entaſſera y trouveront toujours un peu d'eau pour les tenir humides & leur conſerver leurs ſels. Il y en a qui font exprès une cour à fumier dans un des coins de la baſſe-cour, pour plus grande propreté. Ce ſera un avantage pour la volaille, ſi ce fumier eſt placé à couvert du vent du nord ou de biſe; la volaille s'y plaira mieux. Souvent même on fait dans la baſſe-cour deux différentes places à fumier: l'une pour retirer & pourrir le nouveau pendant la premiere année, l'autre pour y mettre comme en dépôt le vieux fumier, qu'on porte delà ſur les terres. Ces deux places à fumier doivent être le plus éloignées qu'il ſe peut des marres & des puits, être toujours au-deſſous des marres, & être creuſées bien avant & ſur une terre ferme, qui ne boive point l'humidité, ni les eaux dont le fumier a toujours beſoin pour ſe bien conſommer & conſerver ſa force; ſans cela, dès qu'il ſeroit répandu ſur terre, il y germeroit bien vîte des graines d'herbes ou d'épines. C'eſt auſſi pourquoi quantité de laboureurs couvrent avec des claies les curures qu'ils jettent ſur leurs fumiers, afin que le ſoleil ou le vent ne les deſſéchent point.

Il faut encore qu'il y ait dans notre baſſe-cour quelques mûriers & quelques grands arbres, pour donner de l'ombre & de l'abri aux beſtiaux & à la volaille contre les grandes chaleurs & les orages; quelques pals ou perches pour les paons & les dindons, qui ne ſont jamais meilleurs que quand ils couchent à l'air; & il y aura des abords commodes pour aller de part & d'autre.

On place le *Chenil*, c'eſt-à-dire les loges à chiens, dans quelqu'endroit particulier de la baſſe-cour. On a des chiens à la campagne pour trois uſages, pour la chaſſe & le plaiſir, pour la garde de la maiſon, & pour celle des troupeaux. On parlera des chiens de chaſſe en parlant de la chaſſe. Le Chapitre des bêtes à laine contiendra ce qui eſt à dire des chiens de Berger. Il ne s'agit donc ici que des chiens de baſſe-cour qui ſont néceſſaires pour la garde de la maiſon. On leur fait quelque méchante loge à côté ou en face de la porte par où on entre le plus, & on les y tient à l'attache pendant le jour, afin qu'ils avertiſſent quand quelqu'un vient; on les lâche la nuit, afin qu'ils défendent la maiſon des voleurs, & qu'ils éloignent les loups, les renards & autres bêtes qui rodent la nuit. Les chiens de baſſe-cour doivent être de grande corpulence, avoir le corps ramaſſé en quarré, plutôt court que long, la tête grande & groſſe, en ſorte qu'elle ſemble être la plus grande partie du corps du chien, la chair approchante de celle de l'homme, la gueule grande & fendue, les lévres groſſes & avalées, le col court & gros, les oreilles grandes & pendantes, les yeux noirs, aſſurés, ardens & étincellans, la poitrine large & velue, les épaules larges, les jambes groſſes & velues, la queue courte & groſſe, (c'eſt un ſigne de force, au lieu que la queue longue & déliée eſt une marque de viteſſe,) les pates & les ongles grands, l'aboi gros, haut & épouvantant, & qu'ils ſoient noirs pour être moins apperçus, médiocrement cruels & ſur-tout vigilans, de bonne guette, non vagabonds, & plus poſés qu'actifs.

On les nourrit de pain bis d'avoine ou de ſeigle, de farine d'orge & de petit lait, de brouet tiede, de féves cuites, &c. On ne doit point les laiſſer accoupler avant un an, ni paſſé dix; il faut même ôter à la chienne ſa premiere portée, elle n'eſt jamais bonne, & ne ſert qu'à fatiguer la mere, ou l'empêcher de ſe fortifier. On ne doit lâcher qu'à ſix mois les jeunes chiens, afin qu'ils en ſoient plus forts & moins expoſés à ſe donner quelques tours de reins. Juſqu'à quatre mois, il ne les faut nourrir que du lait de leur mere ou de lait de chevre, & pour cet effet ne garder qu'un ou deux chiens de chaque portée. A quarante jours il eſt bon de leur rompre le bout de la queue, & d'en arracher le nerf qui va le long de l'échine juſqu'au bout de la queue. Il ne faut point les laiſſer manquer d'eau à l'attache. Au ſurplus, voyez à l'article des chiens de chaſſe.

Le *Jardin*, qui ſera derriere le maître-logis, & dans lequel on ira par un veſ-

tibule, ſera composé d'un parterre orné de fleurs, avec quelques allées de charmille, qui meneront à un grand potager, qui pourra ſervir de fruitier en le garniſſant d'eſpaliers & de contreſpaliers : le tout ſera environné de murs ; & plus loin ou à côté il y aura un verger qui donnera fruits & herbes. De l'autre côté du verger ſera la pépiniere, & la bâtardiere au-deſſous. On traitera de toutes ces choſes dans la ſuite. Il faut que le fermier ait auſſi derriere ſa cuiſine ſon potager particulier, outre les clos, vergers & herbages de la terre.

Il eſt bon que l'enceinte de toute cette maiſon ſoit de bonnes murailles, ou du moins de fortes haies vives. On peut mettre quelques avenues au-devant de la principale entrée de la maiſon : on les fait ou d'ormes, hêtres, chênes, tilleuls, maronniers, acacias, charmilles, &c. ou d'arbres fruitiers à plein vent, comme pommiers, poiriers, châtaigniers, noyers, ceriſiers.

Quand la maiſon eſt expoſée à de grands vents, qui viennent ordinairement du nord, du nord-oueſt ou galerne, & du couchant, on plante de ces côtés-là de grands arbres de futaye, qui donnent de l'abri aux bâtimens. Il eſt même toujours beau, utile & noble pour une terre & pour ſon maître, que tout autour de ſa Maiſon, les jardins compris, regnent dix ou douze rangs d'ormes, chênes, hêtres, ou autres arbres de futaye utiles, qui ne laiſſeront que la façade ou principale entrée de la maiſon ouverte à la vûe du lointain ; &, pour le mieux marquer, il ſortira de chaque côté du bâtiment une double avenue qui ſe continuera dans les champs, ſur la même ligne.

La *Glaciere* eſt un lieu creuſé en terre, où l'on ſerre de la glace ou de la neige durant l'hiver, pour boire frais l'été. On la place ordinairement dans quelqu'endroit dérobé d'un jardin, dans un bois, dans un grand boſquet, ou dans un champ proche de la maiſon.

On choiſit un terrein ſec, qui ne ſoit point ou peu expoſé au ſoleil : on y creuſe une foſſe ronde, de deux toiſes ou deux toiſes & demie de diametre par le haut, finiſſant en bas comme un pain de ſucre renverſé. La profondeur ordinaire de la foſſe eſt de trois toiſes ou environ. Plus une glaciere eſt profonde & large, mieux la glace & la neige s'y conſervent.

Quand on la creuſe, il faut aller toujours en étréciſſant par le bas, crainte que la terre ne s'affaiſſe. Il eſt bon de revêtir cette foſſe, depuis le bas juſqu'en haut, d'un petit mur de moilon de huit à dix pouces d'épaiſſeur, bien enduit de mortier, & percer dans le fond un puits de deux pieds de large & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer deſſus, pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace. Quelques-uns, au lieu de ce mur, revêtent la foſſe d'une cloiſon de charpente, garnie de chevrons latés, & font deſcendre la charpente juſqu'au bas de la glaciere, dans le fond de laquelle ils font le petit puits pour l'écoulement de l'eau de la glace. D'autres n'y font point de puits, ne font deſcendre la charpente que juſqu'aux trois quarts de la glaciere, & font à deux ou trois pieds du fond un bâti de charpente en forme de grille, ſous laquelle l'eau s'écoule quand les grandes chaleurs font fondre la glace.

Si le terrein où eſt creuſée la glaciere eſt bon & bien ferme, on peut ſe paſſer de charpente, & mettre la glace dans le trou ſans rien craindre, c'eſt une grande épargne ; mais il faut toujours garnir le fond & les côtés de paille.

Le deſſus de la glaciere ſera couvert de paille attachée ſur une eſpéce de charpente élevée en pyramide, de maniere que le bas de cette couverture deſcende juſqu'à terre.

La petite allée par où l'on entre dans la glaciere, regardera le nord, ſera longue d'environ huit pieds, large de deux & demi, & fermée ſoigneuſement aux deux bouts par deux portes bien cloſes.

Tout autour de cette couverture, il faut faire en dehors en terre une rigole qui aille en pente pour en recevoir les eaux & les éloigner; autrement elles y croupiroient & altéreroient la glace.

La glaciere ne doit avoir aucun jour, & il faut avoir grand ſoin d'y bien boucher les trous. Pour y mettre la glace, on choiſira un jour froid & ſec, afin qu'elle ne ſe fonde point, autrement il y auroit du danger, car l'humidité de l'air y eſt fort contraire. Le fond de la glaciere ſera conſtruit à claire-voie par le moyen des piéces de bois qui s'entrecroiſeront; avant que d'y poſer la glace, on couvre ce fond d'un lit de paille: on en met dans tous les côtés en montant, en ſorte que la glace ne touche qu'à la paille; on met donc d'abord un lit de glace ſur le fond garni de paille; plus ces lits ſont entaſſés ſans aucun vuide, plus ils ſe conſervent. On bat la glace avec des maillets ſur le bord de la glaciere avant de l'y jetter, afin qu'elle faſſe corps ſur le premier lit de glace; on en met un autre, & ainſi ſucceſſivement juſqu'au haut de la glaciere, ſans aucun lit de paille entre ceux de la glace. Pour la bien entaſſer, on la caſſe avec des mailloches ou des têtes de coignées. On jette de l'eau de tems en tems, afin de remplir les vuides par des petits glaçons; en ſorte que le tout ſe congelant, fait une maſſe qu'on eſt obligé de caſſer par morceaux pour en avoir.

La glaciere pleine, on couvre la glace avec de la grande paille, par le haut comme par le bas & les côtés; & par-deſſus cette paille, on met des planches qu'on charge de groſſes pierres pour tenir la paille plus ſerrée. Il faut fermer la premiere porte de la glaciere avant que d'ouvrir la ſeconde, pour que l'air de dehors n'y entre point: en été il fait fondre la glace, pour peu qu'il la pénétre.

La neige ſe conſerve auſſi-bien que la glace dans les glacieres; on la ramaſſe en groſſes pelotes, on les bat & on les preſſe le plus qu'il eſt poſſible: on les range & on les accommode dans la glaciere, de maniere qu'il n'y ait point de jour entr'elles, obſervant de garnir le fond de paille comme pour la glace. Si la neige ne peut pas ſe ſerrer & faire un corps, ce qui arrive quand le froid eſt grand, il faudra jetter un peu d'eau par-deſſus, elle ſe gelera auſſitôt avec la neige, & pour lors il ſera aiſé de la réduire en maſſe; elle ſe conſervera bien mieux dans la glaciere, ſi elle y eſt preſſée & battue, & un peu arroſée de tems en tems. Il faut choiſir de beaux jours & un tems ſec pour ramaſſer la neige, autrement elle ſe fondroit à meſure qu'on la prendroit: il ne faut pourtant pas qu'il gele trop fort, parce qu'on auroit trop de peine à la lever. C'eſt dans les prairies & ſur les beaux gazons qu'on va la prendre, pour qu'il y ait moins de terre mêlée. La neige eſt beaucoup en uſage dans les pays chauds, comme en Italie & en Eſpagne, où il n'y a point, ou preſque point de glace.

Pour rafraîchir ſans glace, mettez vos bouteilles (celles de verre le plus mince y ſont les meilleures) dans une ou deux pintes d'eau où vous aurez fait fondre une livre de ſalpêtre, de vitriol ou de ſel armoniac en poudre: plutôt la diſſolution eſt faite, plus le froid eſt grand. Pour faire durer la fraîcheur plus long-temps, on y jette le ſel à pluſieurs repriſes, mais auſſi elle n'eſt pas ſi grande. Voilà ce que l'on peut nommer de la glace artificielle.

Ou bien rempliſſez d'eau tiéde une phiole dont le col ſoit un peu étroit; bouchez-la bien, couvrez-la de neige mêlée de ſalpêtre & de ſel commun, moins elle aura d'air, plutôt l'eau tiéde ſe glacera.

De même, mêlez une demi-once d'iris de Florence, deux onces de ſalpêtre raffiné & de l'eau bouillante dans une bouteille de terre bien bouchée; deſcendez-

la vîte dans un puits profond, & dans deux ou trois heures l'eau bouillante ſera de la glace.

CHAPITRE III.

Des Matériaux, de la Maçonnerie, de la Charpente, de la Menuiſerie, du Toiſé, & autres choſes néceſſaires pour la conſtruction d'une Maiſon de campagne.

SAVOIR un peu l'art des bâtimens, eſt une choſe qui convient à tout le monde; elle eſt honorable, piquante & utile pour les plus grands & les plus riches, comme pour les moins puiſſans. C'eſt pourquoi j'entrerai, autant que ce Livre peut le permettre, dans le détail de cette matiere uſuelle. Il n'y a preſque perſonne qui n'ait à bâtir, ſoit par plaiſir ou par néceſſité, qui n'ait du moins à faire réparer, ſoit à la ville ou aux champs; & ce que je dirai ſera bon par-tout.

Pour rendre la matiere plus inſtructive, ſur-tout à la campagne, où celui qui veut bâtir ne trouve ſouvent que des ouvriers peu habiles ou trompeurs, ce Chapitre ſera partagé en ſept articles, que les titres annonceront. Avec le ſecours de ce qu'ils apprennent, on ſera éclairé ſur toutes choſes, on conduira l'ouvrage avec plus de facilité & de goût, & on ſera moins expoſé aux tromperies, tant des Entrepreneurs, que des Ouvriers & des Marchands qui fourniſſent les matériaux.

ARTICLE I.

Avis économique à ceux qui veulent bâtir.

Le plaiſir ſenſible qu'a tout le monde à créer pour ainſi dire une maiſon, à la faire naître du ſein de la terre, & à la voir élever par ſes ſoins & ſes dépenſes, eſt un plaiſir enchanteur qui flatte & engage ſi fort, qu'on ne ſauroit être trop éclairé & attentif aux ſuites de l'entrepriſe & à ſon exécution, ſur-tout pour l'achat & l'emploi des matériaux; ni trop en garde contre ſoi-même pour la dépenſe où l'amour-propre & les diſcours des ouvriers nous entraînent preſque toujours inſenſiblement.

Celui qui ſe bâtit une maiſon de campagne, ne doit ni l'étrangler, ni entreprendre au-deſſus de ſes forces.

Pour éviter l'une & l'autre de ces deux extrêmités, il faut qu'il s'en faſſe & trace un plan exact qui lui donne à lui, à ſa famille & au fermier toutes les commodités convenables; qu'il en dreſſe un bon devis; qu'il prenne avec l'Architecte & les Ouvriers, & encore plus avec des amis connoiſſeurs & expérimentés, les conſeils & les précautions propres au ſujet, & qu'il ſe rende compte en gros & en détail de la dépenſe qu'il faudra.

Il doit d'abord choiſir ſon emplacement, & y tracer tout le terrein, même tout ce qu'il en faut au maître, tant en bâtimens que cours & jardins, & au fermier, tant pour ſon logement que pour toutes les opérations de l'agriculture.

On ne bâtit plus à préſent comme on faiſoit autrefois, ni dans des marais où l'on faiſoit des grenouilleres, ou au plus des priſons aquatiques, qui n'avoient rien que de diſgracieux & de mal-ſain : ni ſur des cimes de montagnes preſque inacceſſibles. On s'établit volontiers aſſez près des rivieres navigables, des grandes routes & des villes, pour en tirer des ſecours, du profit & du plaiſir; mais

mais non assez près pour que le voisinage en soit incommode. On bâtit dans l'endroit de sa terre où le sol est plus ferme, les vûes plus belles, les avenues & issues, tant pour le maître que pour le fermier & les terres, plus faciles, & où sont les voisinages les moins incommodes; en sorte que les montagnes ne vous serrent point trop; que l'on soit hors du danger des crues d'eaux, soit de rivieres ou de ravines; que les bois ne rendent point la maison trop sombre ou trop solitaire, ni les marécages, trop humide ou mal-saine : c'est aussi à quoi il faut prendre garde pour le logement du fermier & de ses chevaux & bestiaux. J'ai vû de grosses & bonnes terres décriées par cette seule raison. En un mot, que le tout soit en lieu commode, sain & agréable; qu'il ne s'y offre rien de choquant, & que le paysage en soit le plus gracieux & le plus diversifié qu'il se pourra. C'est pourquoi la maison sera placée, comme on l'a dit plus amplement au Chapitre précédent, vers la crête d'une douce colline exposée au midi ou au levant dans les climats tempérés, & au nord ou au couchant dans les pays chauds, à la vûe & à la portée de ses dépendances, & sur-tout proportionnée à la quantité & à la qualité du domaine dont elle est le chef-lieu.

Une autre attention que le maître doit avoir, avant que de rien conclure pour son entreprise, est d'examiner les secours qu'il peut tirer de sa terre même, ou de ses autres biens, soit en matériaux, comme bois, pierres, briques, tuiles, carreaux, sable & chaux, soit en voitures & en corvées d'hommes & de chevaux de ses tenanciers, fermiers ou débiteurs.

Ceci fait, il y a deux manieres d'exécuter l'entreprise d'un bâtiment. Ou l'on en charge un Architecte qui l'entreprend à ses frais & risques, moyennant un prix certain, dont on lui avance ordinairement une partie, & qui s'oblige de vous remettre dans le tems convenu les clefs à la main, & le tout fait & parfait, suivant le devis qu'il faut avoir soin de faire dresser par gens du métier : cette maniere est simple & sans embarras. On n'a qu'à tenir son argent prêt aux termes : les devis, la visite & la garantie dont l'Entrepreneur est tenu, ainsi que nous le dirons ci-après, vous assurent de l'exécution.

Ou bien on s'en charge soi-même, & on le fait faire à la tâche ou à la journée par des ouvriers à qui on fournit tous les matériaux; soit parce qu'on ne trouve point d'Entrepreneur du total, ou parce qu'on veut épargner le profit qu'il feroit; soit enfin parce qu'on est bien aise de voir tout & d'entrer dans le détail.

C'est principalement en ce cas qu'il ne faut rien entreprendre d'important, sans avoir consulté les revenus ou les ressources qu'on peut avoir pour acquitter la dépense qui s'y fera, tant en gros qu'en détail; autrement on courroit risque de s'ensevelir sous ses bâtimens : la dépense en va ordinairement à un bon tiers de plus que ce que les Entrepreneurs, les Ouvriers & nous-mêmes nous en sommes dit, outre les changemens & augmentations auxquels les bâtimens engagent dans la suite. Ainsi il faut se connoître & se ménager sur tout, & c'est ce qui rend la matiere de ce Chapitre-ci intéressante & importante.

Le total de la dépense qu'on fait en bâtimens, se partage ordinairement; savoir, la moitié pour la maçonnerie, un peu moins du quart pour la charpente, & le reste pour les couvertures, menuiserie, serrurerie, vitres, pavés & autres dépenses nécessaires, sans compter les peintures, meubles & autres ornemens que la mollesse & le faste ont inventés.

La principale chose dont il faut toujours se souvenir, tant pour la masse entiere du bâtiment qu'on entreprend, que pour chacune des parties qui le doivent composer, est que le tout & chacune de ses parties doivent être réglés selon les moyens du maître, & selon l'usage qu'il veut faire de son bâtiment; c'est le grand point de vûe qu'il faut envisager à chaque pas qu'on fait en bâtissant. Au

ſurplus, on doit toujours s'y propoſer la ſolidité, la commodité & la beauté. Quant aux ornemens, on en uſe comme on le juge à propos, ſuivant la diſpoſition des lieux & la dépenſe que le maître y peut & veut faire. Venons au détail.

ARTICLE II.

Des Matériaux.

Les principales matieres pour bâtir, ſont le bois, les pierres, la terre & le ſable; car de la terre on fait les briques, les tuiles, les carreaux, le ciment, & quelquefois le mortier, & de la pierre on fait la chaux. Je parlerai du bois dans l'article de la charpente & de la menuiſerie, parce qu'il mérite bien un article à part.

Des Pierres & du Moilon.

Les petites pierres trop dures & trop unies ne ſont pas propres à bien prendre & aſpirer le mortier. Quelques-uns prétendent que la plus mauvaiſe eſt le grès, & qu'il eſt défendu aux Maçons de s'en ſervir, c'eſt-à-dire en cailloutages & façon de moilon; car pour les gros carreaux & quartiers de grès, nous voyons quantité de bâtimens faits de greſſeries qui ſont beaux & bons; mais il faut que le grès ſoit travaillé ruſtiquement, car autrement il gliſſe : on le pique, & pour cela on a des outils particuliers, parce qu'on ne le travaille pas comme la pierre & le marbre qui ſe taillent.

Dans les grands édifices on doit ſe ſervir des pierres les plus grandes & les plus dures, pour qu'ils ſoient plus beaux & plus ſolides.

Les pierres ordinaires dont on ſe ſert pour bâtir, ſont différentes ſuivant les différens pays; & ſi nous n'avons pas ici, par exemple, tant de marbre qu'on en a en Italie, nous avons en récompenſe une infinité de différentes pierres beaucoup plus belles & plus commodes pour bâtir. Il n'y a point de Province en France où l'on n'en tire de fort excellentes, principalement aux environs de Paris. Outre les trois bonnes carrieres de Cliquart, de Bonbanc & de Liais qui ſont derriere les Chartreux, & qui fourniſſent une bonne partie de la pierre qu'on employe à Paris, nous avons encore les carrieres d'Arcueil, d'Ivry, de Charenton, de Saint-Maur, de Paſſy, de Saint-Cloud & de Meudon, d'où il ſe tire des pierres d'une grandeur extraordinaire & très-dures; de Monteſſon, à trois lieues de Paris, où la pierre eſt d'une blancheur & d'une dureté qui approchent du marbre; celle de Saint-Leu, qui eſt tendre à tailler, mais qui durcit à l'air; celle de Vergelé, qui eſt plus dure, plus rude & moins polie, & qui ſert ordinairement pour les quais, voûtes & ſouterrains (ces deux dernieres ſe vendent au tonneau, qui contient quatorze pieds de pierres cubes) : celles de Seran, de Troſſi, de Saint-Maximin, du Camp de Céſar, de Senlis, qui eſt très-difficile à avoir, parce que la carriere n'ayant que deux pieds & demi de hauteur, & la pierre étant très-dure, il faut que les Carriers y ſoient toujours couchés en travaillant. Celles de Berchez-l'Evêque, de Ver & de Praville au pays Chartrain; celles de Vernon & de Caën, de Tonnerre, & les autres qui ſont dans toutes les Provinces de France, fourniſſent d'excellens matériaux plus qu'en aucun Royaume du monde : ſans compter celles de Tournay, Maubeuge, Dinant, Charlemont & Phalſbourg.

On appelle *Liais* ou *Franc-Liais*, une eſpéce de pierre très-dure, blanche, approchant du marbre blanc, & qui reçoit un poli avec le grès. C'eſt la plus dure & la meilleure de toutes les pierres, & elle réſiſte à la gelée & aux injures

du tems. On appelle *Liais Ferault* ou *Faraut*, la pierre qui se trouve ordinairement sous le Franc-Liais, & qui ne brûle point au feu, comme font la plupart des autres pierres : c'est pourquoi on s'en sert aux fours, aux fourneaux, aux âtres & aux jambages de cheminée. On appelle *Souchet*, la pierre qui est au-dessous du dernier banc dans les carrieres ; c'est la moindre des pierres, & quelquefois elle n'est que comme de la terre & du gravois. On appelle *Souchever*, lorsqu'on la tire pour faire tomber les autres bancs du dessus.

La pierre de taille se vend à la voie à Paris : à chaque voie il y a cinq carreaux, c'est-à-dire, quinze pieds de pierre, ou environ. On les appelle *Carreaux de Pierre*, quand il n'y en a que deux ou trois à la voie : quand il n'y en a qu'un, on dit *Quartier de Pierre* ; & quand il y en a plus de trois, on dit *Libes* ou *Libages*. Les libages sont encore différens des carreaux de pierres, en ce que les libages se font du ciel des carrieres, ou ce sont de gros moilons, ou du moins de bons morceaux de pierres, dont on ne peut pas faire une pierre de taille. Il y a ordinairement six ou sept pierres de libage à la voie, & on les employe pour les fondemens des grands ouvrages ; car pour les petits on se contente du moilon. On achete aussi les pierres de taille au pied, selon l'appareil, c'est-à-dire, selon leur grosseur & leur épaisseur.

On fait tirer la pierre en été, principalement celle qui est susceptible de gelée, afin qu'étant exposée au soleil, la chaleur dissipe toute l'humidité qui fait que la pierre gele. Celle qui sort la plus dure des carrieres est la meilleure : quand elle est poreuse, elle doit être rejettée comme d'un très-mauvais usage. Il faut se servir de celle dont on est le plus à portée ; & pourvu qu'elle soit dure, elle est toujours bonne.

Lorsqu'on se sert des pierres qu'on tire des carrieres, & qu'on les achete des Carriers, il faut prendre garde qu'ils n'y laissent point de *Bouzin* ; c'est une tromperie. Le bouzin n'est autre chose qu'un lit ou une couche de terre très-mal pétrifiée, qu'on remarque sur les pierres sorties nouvellement des carrieres, & qu'il faut que les Carriers abattent avant que de les livrer ; autrement on en achete une plus grande quantité de pieds qu'on ne doit, ils deviennent inutiles lorsqu'il faut les mettre en œuvre ; & par conséquent c'est de l'argent perdu, outre que le bouzin est souvent cause de la ruine des bâtimens où il est employé, parce qu'il n'a point de consistance.

Le moilon est une pierre blanche assez tendre, qui se tire des carrieres, en moindres morceaux que les pierres de taille. On appelle moilon *gisant*, celui qui a le plus de lit, & où il y a moins à tailler pour le façonner : moilon de *plat*, celui qui est posé sur son lit dans les murs qu'on éleve à plomb : moilon en *coupe*, celui qui est posé de champ dans les constructions de voûte : moilon *piqué*, celui qui, après avoir été ébouziné, est piqué jusqu'au vif avec la pointe d'un marteau ; il sert pour les voûtes & les puits : & moilon *d'appareil*, celui qui est équarri comme un petit carreau de pierre.

Le meilleur moilon est celui qui est le plus dur, & qui se tire du plus profond des carrieres. Il doit être ferme, âpre, plat & de bonne assiette, & avoir été équarri, puis hiverné avant d'être employé, afin qu'il ne se casse point à la gelée. Quand il y a résisté les deux premieres années, il dure long-tems ; mais les murs de moilon ne peuvent guère porter de charge : il faut même, pour leur donner plus de force, mettre trois lits de brique sur deux lits de moilon, outre quelques chaînes de briques qu'on fait d'espace en espace dans la hauteur du mur, & outre le chaperon qui doit être aussi de briques, si le mur n'est pas couvert. Le moilon est celui des matériaux où l'ouvrage va plus vîte. Le moilon brut & biscornu, pourvu qu'il soit dur, sert aux fondemens & à garnir le dedans des murs.

Il faut éprouver les pierres qu'on trouve ordinairement dans les excavations des fossés, avant de les mettre en œuvre; car il y en a qui se réduisent en poudre en vingt-quatre heures de tems, dès qu'elles sont à l'air, & d'autres se dissoudent en les jettant dans un seau d'eau.

Les pierres de roche & de meuliere sont fort estimées pour la maçonnerie.

Les cailloux unis, sur-tout ceux de mer, en doivent être rejettés comme matériaux peu lians, & par conséquent très-mauvais pour bâtir solidement au-dessus de terre; mais on peut fort bien s'en servir dans les fondemens & dans les murs de simple clôture à la campagne.

On appelle les menues pierres de maçonnerie, du *Blocage*.

Une toise de pierre fait trois toises de mur à deux pieds de large, & une toise cube de moilon en fait autant à dix-huit pouces d'épaisseur. Pour une toise quarrée de mur, dont la face de devant soit de pierre de taille, & le derriere de moilon, il faut quarante-huit pieds de terre, parce que pour les bien lier avec le moilon, on met quatre pierres à chaque assise, dont chacune doit avoir deux pieds de long, deux d'icelle étant en face, & les deux autres en boutisse alternativement, comme je l'expliquerai ci-après.

Il faut, pour une toise d'un pied & demi d'épaisseur, le tiers d'un poinçon de chaux, trois tombereaux de sable & cinq de moilons ou blocage. Pour une toise de deux pieds d'épaisseur, un demi-poinçon de chaux ou un peu moins, avec quatre tombereaux de sable & sept de moilons ou blocage, & ainsi en augmentant à proportion de l'épaisseur du mur. On a pourtant expérimenté qu'un muid de chaux suffit pour faire vingt-cinq ou trente toises de muraille de moilons, de dix-huit pouces & demi d'épaisseur.

Du Plâtre.

Le *Plâtre* est une pierre fossile, qui, pour l'ordinaire est d'une couleur grisâtre; il est très-commode & d'un grand usage pour les bâtimens; on l'y employe crud & cuit: le plâtre crud, autrement dit la pierre de plâtre, sert pour les fondemens; il se conserve entier aussi-bien que le moilon. On employe plus souvent le plâtre cuit, & dans ce cas on le délaye avec de la chaux; il sert aux enduits, à lier les pierres, à garnir les murs, les plafonds & les cheminées. On en fait aussi toutes sortes d'ouvrages au moule. On appelle plâtre au sac celui qui est fort menu & passé par le tamis.

Le plâtre, qu'il nous faut ici pour les murs & les enduits de nos bâtimens, est du plâtre cuit & mis en poudre avec une batte. La bonne cuisson du plâtre se connoît en le mouillant: quand elle est parfaite, le plâtre a une espéce d'onctuosité & de graisse qui le colle au doigt: quand elle est imparfaite, il est rude & ne tient point à la main. Les pierres doivent avoir été tirées de la carriere long-tems avant que d'être mises au four, & on doit les y faire calciner à feu modéré & égal: c'est pourquoi le plâtre du milieu du four est ordinairement le meilleur; la cuisson violente le rend aride & sans liaison, de même que celui qui n'est que de poussiere & de gravois battus à la machine.

Afin que le plâtre fasse un bon ouvrage, il doit être employé, s'il est possible, au sortir du four & tout chaud. Il ne faut point le mettre dans des lieux humides ou trop aérés, ni au soleil, encore moins à la pluie: l'humidité en affoiblit la force, le soleil le desséche, & le grand air en dissipe les esprits; de sorte que quand il est battu, ce n'est plus qu'une cendre sans aucuns sels, dans lesquels consiste sa bonté.

Il faut, le moins qu'on peut, l'employer pendant l'hiver, parce que le froid

glaçant l'eau avec laquelle on l'a gâché, il tombe par éclats, quand ce ſont de gros murs, & il ſe fend, quand ce ſont des enduits. *Fouetter le plâtre*, c'eſt le jetter contre le mur ou contre une cloiſon avec le balai.

Le plâtre crud ſe vend à la toiſe, & le cuit au muid, qui contient trente-ſix ſacs, & deux boiſſeaux à chaque ſac, où ſouvent il ne s'en trouve qu'un & demi, les Plâtriers donnant rarement la meſure. On compte ordinairement le plâtre à la voie, qui eſt de douze boiſſeaux; en ſorte que trois voies font le muid, & le muid fait trois toiſes de mur de quinze à ſeize pouces d'épaiſſeur, qui eſt celle qu'on y donne ordinairement à Paris. On reblanchit ces murs avec du lait de chaux.

Pour faire un plancher de plâtre, faites fondre dans une chaudiere cinq livres de colle-forte d'Angleterre ou de Flandre, avec deux morceaux de chaux vive, & une demi-livre de gomme arabique : ces drogues étant fondues enſemble, il faut les mettre dans un tonneau d'eau, & de cette eau gâcher le plâtre paſſé au ſas, pour faire l'enduit du plancher d'un doigt d'épaiſſeur. Le plâtre ainſi trempé doit être plus épais qu'à l'ordinaire.

Pour frotter ces planchers de plâtre & leur donner de la couleur, prenez de la ſuie de four, ou du moins de cheminée, faites-la bien délayer dans de l'urine, & la laiſſez infuſer pendant deux jours; enſuite ratiſſez bien le plancher, verſez-y la liqueur bien infuſée; frottez-le avec des torchons ou avec des broſſes; laiſſez bien ſécher le plancher avant que d'y marcher; & quand il ſera ſec, vous le frotterez avec des décrotoires propres, comme on fait les planchers de bois. On y peut faire, pour l'ornement, quelques coupures, ou traits de compartimens.

Briqueter, c'eſt contrefaire la brique ſur le plâtre avec une impreſſion de couleur d'ocre rouge, ſur laquelle on marque les joints avec un crochet.

De la Chaux, du Sable, du Mortier & du Badigeon.

La *Chaux* ſert à lier les ouvrages de maçonnerie, & ce n'eſt autre choſe que de la pierre qu'on a *calcinée*, c'eſt-à-dire, qu'on a fait cuire au feu dans des fours bâtis exprès, & dont le feu a deſſéché toute l'humidité, & a introduit en ſa place une grande quantité de corps ignés. Ce ſont ces petits corps qui cauſent l'ébullition, lorſque l'eau a pénétré la matiere qui les tenoit enfermés; & cette ébullition dure juſqu'à ce que toutes les parties de la chaux ayant été dilatées, les parties du feu ſoient en liberté & ne faſſent plus d'efforts pour ſortir. La chaux *vive* eſt celle qui ſort du fourneau; & la chaux *éteinte* eſt celle qu'on délaye avec de l'eau dans un baſſin, & qu'on réſerve pour en faire du mortier. La meilleure chaux eſt celle qu'on éteint au ſortir du fourneau; & plus la pierre dont on la fait eſt dure, plus la chaux eſt graſſe & glutineuſe. Le meilleur mortier ſe fait de celle dont la matiere eſt la plus épaiſſe & la plus forte.

On fait de la chaux avec les pierres, le marbre, le cailloux & les coquilles; mais à proportion qu'elle eſt faite de matieres intrinſéquement plus graſſes que ſéches, meilleure elle eſt. Les pierres pour être propres à faire la chaux, ne doivent diminuer que d'un tiers, ou tout au plus que de moitié à la cuiſſon : ſi elles diminuent davantage, elles n'y ſont point propres.

On connoît que la chaux eſt bonne lorſqu'elle eſt bien cuite, blanche, graſſe, & qu'elle ſonne bien en la frappant. D'autres diſent qu'elle eſt bonne, quand la cendre qui en tombe étant mêlée avec de l'eau en maniere de bouillie, elle ſe lie au bâton avec lequel on la remue. Au contraire, quand cette cendre ainſi battue ne fait point corps, c'eſt une marque que la chaux eſt mauvaiſe.

D'autres estiment que la plus pesante est la meilleure. On la croit encore bonne, quand en la mouillant il en sort une fumée épaisse qui s'éleve aussi-tôt en l'air.

Pour se servir de la chaux, il est nécessaire de la détremper; mais il ne faut pas l'employer aussi-tôt, parce que ses esprits étant séparés par la froideur de l'eau, si on la met en œuvre avant qu'ils ayent pû se reproduire par la fermentation, le mortier ne seroit pas tenace. Voilà pourquoi la chaux n'est jamais si bonne que quand on l'a gardée quelque tems après qu'elle est délayée. On la détrempe d'abord avec de l'eau sans y mettre de sable, prenant garde de ne la point noyer, ni d'y mêler trop peu d'eau; ce dernier défaut la desséche trop & lui fait perdre une partie de sa force : la chaux étant ainsi détrempée, on la ramasse en monceaux, on la couvre d'un peu de sable, & l'on la laisse ainsi jusqu'à ce que l'on en ait besoin; pour lors on la détrempe de nouveau avec sable & eau, le tout mis à dose raisonnable. D'autres détrempent la chaux si-tôt qu'elle est hors du fourneau; ils y mêlent un peu de sable & d'eau, & en font une masse pour garder; & quand ils veulent la mettre en œuvre, ils y ajoutent encore du sable & la rebroyent à force de bras avec le rabot : ils prétendent que cette méthode vaut mieux que la premiere; mais selon les plus experts en maçonnerie, en voici une meilleure.

Prenez de la chaux lorsqu'elle sort du fourneau, mettez-la sur une aire de terre bien propre & bien unie, à la hauteur de deux à trois pieds, de telle longueur & largeur que vous voudrez; ensuite couvrez cette chaux de bon sable de terre ou de riviere, d'environ un pied ou deux d'épaisseur, également par-tout; jettez de l'eau par-dessus, de maniere que le sable en soit si mouillé, que la chaux puisse infuser dessous sans se brûler : si le sable se crevasse en quelqu'endroit par la fumée qui s'exhale de la chaux, recouvrez-le aussi-tôt pour empêcher que cette vapeur ne sorte; laissez ainsi cette chaux pendant quelque tems, & vous en servez après : elle aura fait un corps mou & gras comme un fromage, que vous couperez pour l'employer après l'avoir broyé à l'ordinaire avec bon sable : cette chaux amortie de la sorte, se garde dix ans, sans rien diminuer de sa vertu, & consomme beaucoup de sable, parce qu'elle est extrêmement glutineuse & liante.

Aux ouvrages qui se font dans l'eau, il faut employer la chaux toute chaude & sortant du fourneau, avec cailloux & sable de riviere, ou ciment fait de tuileaux cassés qui est encore meilleur : car avec le tems ce mortier se conglutine si fort avec la maçonnerie, que le tout ne fait plus qu'une masse.

La chaux détrempée s'appelle en quelques endroits chaux *fusée ;* mais la chaux fusée proprement, est celle qui s'est évaporée d'elle-même à l'air sans y mettre de l'eau : ce n'est plus qu'une cendre blanche qui n'est bonne à aucun ouvrage, parce que tout le feu & les esprits en sont dissipés.

Les Maçons appellent *Laittance*, de la chaux qui, étant détrempée fort clairement, ressemble à du lait : on en blanchit des murailles, des plafonds & d'autres choses, principalement dans les lieux où il n'y a pas de plâtre. Pour faire de bonne *eau de chaux*, mettez une livre de chaux dans une grande terrine, & l'éteignez avec sept ou huit livres d'eau chaude; puis la chaux ayant trempé sept ou huit heures, & s'étant rassise au fond, versez l'eau par inclination & passez-la au tamis fin. Le lait de chaux fait un plus beau blanc quand la chaux a été éteinte de longue main. Le dernier enduit doit être fait avec du lait de chaux vive, afin que le blanc en soit plus poli.

La mesure de la chaux est la même que celle du plâtre cuit, dont on parlera ci-après.

Quant au *Sable*, il y en a de si bon, qu'on employe cinq & jusqu'à sept fois plus de sable que de chaux : il y en a au contraire de si mauvais, qu'il faut autant

de chaux que de ſable. On diſtingue trois ſortes de ſables ; celui de mer, celui de riviere, & celui de terre, qu'on appelle autrement ſable terrein, ſable de ſabloniere, ou ſable de cave, parce que pour l'avoir il faut caver dans la terre, où il eſt comme en magaſin.

Celui de mer ſéche difficilement, il ne ſe lie point, & il eſt ſujet à des ſueurs ſalines qui font crevaſſer la maçonnerie. Celui de riviere, qui crie en le maniant dans la main, paſſe pour le meilleur de tous, parce qu'il eſt le plus lavé & le plus pur. On eſtime aſſez celui de terre, lorſqu'il ſonne en le faiſant ſauter dans la main, & qu'il eſt mêlé de gros grains, ſemblables à de petits cailloux, qui compoſent avec la chaux un très-bon mortier : les ſables mêlés de terre ne valent rien, & on les défend dans les devis. On voit des ſables de diverſes couleurs, les uns blancs, jaunes ou verdâtres, les autres rouges ou noirs ; mais la couleur n'y fait rien, pourvu qu'ils ſoient bons : on les connoît pour tels, lorſqu'étant mouillés l'eau n'en eſt point tachante, & qu'ils ne ſaliſſent point les mains ; ou bien, lorſqu'en les mettant ſur une étoffe, ils ne la ſaliſſent point, & n'y demeurent pas attachés comme de la terre.

Prenez toujours le ſable le plus graveleux, & ne l'employez que quand il eſt ſec ; car l'humidité du ſable affoiblit l'action de la chaux : il faut même, en les mêlant, y mettre le moins d'eau qu'on pourra, & point du tout, ſi on pouvoit le faire corroyer ainſi par les manœuvres.

Le ſable de terre dont on ſe ſert le plus à Paris, veut être employé aux ouvrages de groſſe maçonnerie auſſi-tôt qu'il eſt ſorti de terre, parce que quand il reſte long-tems à l'air, le ſoleil & la lune l'alterent, la pluie le diſſout & le réduit preſqu'en terre.

Le ſable terrein ne conſomme ordinairement qu'un quart de chaux ; au lieu qu'il en faut un tiers à celui de riviere ; mais l'ouvrage en eſt bien meilleur.

Un tombereau, qui eſt la meſure du ſable, a deux pieds de haut, deux de large, & quatre & demi de long ; & vingt-quatre tombereaux, médiocrement chargés de ſable ou de terre, font une toiſe cube. Au reſte, pour détremper la chaux & le ſable, & faire de bon mortier, il ne faut ſe ſervir que d'eau de riviere, de puits, de fontaine ou de pluie, parce qu'elles ſont ſubtiles ; au lieu que celles de mer ou de marais n'y valent rien & ne lient pas les matériaux, les unes étant trop chargées de ſels, & les autres trop groſſieres.

Ainſi la chaux étant bien délayée, comme on a dit, détrempée avec bon ſable, & bien pêtrie ; ou, comme diſent les ouvriers, bien corroyée avec le rabot à force de bras, & ſans la laiſſer noyer d'eau, comme ils ont coutume de faire pour avoir plutôt fait, le mortier qui en eſt compoſé, lie parfaitement bien les pierres & moilons, & par-là la maçonnerie eſt de longue durée. C'eſt ce qui manque ſouvent à la campagne, parce qu'on ne ſait pas bien choiſir & bien employer les matieres dont on vient de parler : c'eſt auſſi quelquefois la faute du Propriétaire, qui léſine en bâtiſſant : ſouvent c'eſt celle du Maçon, qui fait un mauvais mortier, ou qui exécute & diſtribue mal ſon ouvrage ; mais plus ſouvent c'eſt la faute de l'Entrepreneur, qui veut gagner ſur les matériaux, ſur les matieres, ſur le tems, ſur la façon, & ſur le ſalaire même des ouvriers qu'il met en œuvre.

Le *Mortier* n'eſt autre choſe que de la chaux détrempée avec du ſable, du ciment, ou du pouzzol, qui eſt un ſable particulier au terroir de Pouzzol en Italie, qui s'endurcit même dans l'eau, & pénétre & blanchit les cailloux. Notre mortier ordinaire eſt de chaux & de ſable : mais quand ce mortier ſéche trop, il n'eſt pas de durée. Il faut auſſi en l'appliquant, diſcontinuer le travail plus ou moins de tems, ſelon que le mortier eſt plus long-tems à ſécher & à ſe conglutiner, ſuivant la ſaiſon & le pays, afin que l'ouvrage ait le loiſir de s'affermir & de pren-

dre corps avant que d'être ſurchargé ; le mortier gras, c'eſt-à-dire, où il y a trop de chaux, ne vaut rien non plus.

Les mortiers, pour être recevables dans les ouvrages du Roi, doivent être *tierces*, c'eſt-à-dire, que ſur deux brouettées de ſable mâle de riviere, on y doit mettre une brouettée de chaux éteinte de deux jours dans un baſſin, ſinon l'ouvrage ſe tourmente, ſe fend & ſe déjette en peu de jours.

On fait auſſi du mortier avec de la terre au lieu de ſable, comme nous le dirons à l'article ſuivant.

Le *Badigeon* eſt un mortier qui ſe fait de recoupes de pierres de taille, dont on enduit & on colore le plâtre des murailles, pour le faire reſſembler à des pierres de taille. On croit ſouvent que des chaînes, des murailles, des tableaux, des croiſées ſont faites de pierres, & ce n'eſt qu'un enduit de plâtre coloré avec du badigeon. Les Maçons enferment les enduits de mortier par des naiſſances badigeonnes. Les Sculpteurs en pierre ont auſſi leur badigeon, qui eſt du plâtre mêlé avec de la même pierre dont leur figure eſt faite, que l'on met en poudre & que l'on détrempe pour remplir les trous des figures, en réparer les défauts, & les faire paroître de même couleur.

Les Menuiſiers ont auſſi leur badigeon, qu'ils ſont de ſcieure de bois détrempée avec de la colle-forte, pour remplir les gerſures & autres défauts du bois. Elle ſert de même aux Sculpteurs en bois.

Ainſi le badigeon ſert pour parer des endroits bruts que le Propriétaire voudra cacher ou embellir : il ſert auſſi quelquefois à tromper ceux qui prennent la couleur pour la réalité.

De la Terre.

Il eſt aſſez ordinaire à la campagne de ſe ſervir de terre glaiſe ou forte au lieu de ſable, pour faire du mortier avec de la chaux ou ſans chaux : le premier peut s'employer pour des murs de clôtures & qui n'ont point de charge, pourvu que la chaux qu'on y mêle, ait été bien amortie & bien détrempée. Cet ouvrage dure aſſez pour qu'un homme en puiſſe jouir : ſouvent auſſi manque-t-il lorſqu'on y penſe le moins. Pour la terre ſeule, c'eſt un très-mauvais mortier, parce qu'il n'a point de liaiſon ; & on ne doit point s'étonner ſi dans les villages on voit tant de maiſons tomber en ruine en peu de tems : en cela quelques-uns courent à l'épargne lorſqu'ils pourroient mieux faire, & ils ſe trompent eux-mêmes : il n'y a d'excuſables, que ceux qui ne ſont pas dans un état ou dans un pays où l'on puiſſe mieux faire.

Souvent auſſi la terre ſert à faire des murs de bauge, ſoit de pierrailles ou de ſimple torchis, comme je le dirai dans l'article troiſiéme de ce Chapitre.

La terre ſert à bâtir, principalement en ce qu'on en fait la tuile, la brique, le carreau & le ciment.

De la Tuile, de la Brique, du Carreau & du Ciment.

On les fait de terre *glaiſe*, qui eſt une terre maſſive, qui, de ſimple terre qu'elle étoit, a été changée par les pluies en un corps lié & viſqueux, rempli de ſels vitrioliques & ſulfureux : cela eſt ſi vrai, que ſi on pulvériſe de la glaiſe après qu'elle aura été long-tems expoſée à l'air, en mettant cette poudre dans l'eau vous aurez un très-beau vitriol ; & ce ſont ces ſels qui rendent la glaiſe & tout ce qui en eſt compoſé ſi tenace & ſi cauſtique, ſur-tout quand ils ſont recueillis par les eſprits ignés de la chaux, & qu'ils s'entrepénétrent.

La *Tuile* eſt une terre glaiſe pêtrie, ſéchée à l'air, & cuite au fourneau. On connoît

connoît la bonté de la tuile, lorſqu'étant frappée en l'air elle ſonne bien, & que la couleur eſt d'un rouge foncé; au lieu que quand ce rouge eſt jaunâtre, c'eſt une marque que la tuile n'eſt pas bien cuite, & elle n'eſt pas de durée: c'eſt à quoi on doit prendre garde. La tuile vieille cuite eſt la meilleure pour le ſervice.

Il y a des pays où l'on fait des tuiles plombées & verniſſées qui durent pluſieurs ſiecles. Il y a des tuiles plates: il y en a de quarrées avec un crochet, & il y en a de gironnées plus étroites par haut que par bas, mais elles ſont moins d'uſage que les autres. On fait des tuiles de différentes grandeurs. Les unes ſont appellées tuiles du grand moule, & ont treize pouces de long, huit de large, & quatre pouces trois lignes de *pureau*, terme de Couvreur qui ſignifie la partie de la tuile qui reſte découverte quand la tuile eſt miſe en œuvre: le millier de tuile du grand moule fait ſept toiſes de couverture. La grandeur des tuiles du petit moule n'eſt pas réglée; elle eſt ordinairement de neuf à dix pouces de long, ſix de large, & trois pouces & demi de pureau. La tuile du moule bâtard tient le milieu des deux autres, & n'eſt plus d'uſage. Les tuiles rondes, ſoit à la maniere de Guienne, qui ſont en forme de gouttiere ou demi-rond, ſoit à la façon de Flandres, où elles ſont en S de deux piéces, demandent un comble extrêmement plat, à la différence de nos tuiles quarrées & plates.

Plus la matiere dont on couvre le toît eſt peſante, plus le toît doit être abaiſſé & la charpente forte. On donne de hauteur à la couverture de tuiles les deux tiers ou les trois quarts, tout au plus, de ſa largeur, & on en met les chevrons à deux pieds ou à ſeize pouces au plus l'un de l'autre.

La Brique eſt auſſi une terre glaiſe ou du moins ferme, cuite au four ou au ſoleil, & façonnée à-peu-près comme la tuile. On bâtit de briques dans les endroits où il n'y a point de carriere de pierre. Cet uſage étoit connu dès le tems du déluge; & les édifices les plus durables que les Empereurs Romains ont conſtruits, étoient de briques. On les taille par carreaux longs d'environ huit pouces, larges de quatre, & épais d'environ douze à quatorze lignes. Il y a pourtant deux ſortes de briques; la brique entiere, & la demi-brique, qu'on appelle autrement brique de *Chantignolle* ou d'échantillon. Elles ont toutes deux la même longueur & la même largeur; mais la brique entiere eſt deux fois plus épaiſſe que l'autre. On employe la brique entiere pour faire des paremens aux murs de cloiſon. La demi-brique ſert à paver, & à élever des tuyaux de cheminée.

Il faut choiſir la brique comme la tuile, c'eſt-à-dire, ſonnante, colorée & bien cuite, afin qu'elle dure long-tems.

Il y a des endroits où l'on ne ſe ſert, pour les ouvrages légers, que de briques crûes, c'eſt-à-dire, ſéchées ſeulement à l'air & au ſoleil, ſans avoir paſſé par le feu; mais elles ne réſiſtent pas à l'eau ni au poids.

A l'égard *du Carreau*, comme ce n'eſt que de la terre cuite dont on ſe ſert pour paver, on doit y faire, pour le choix, la même attention que pour les briques. Il y a de grands & de petits carreaux; il y en a de quarrés & d'octogones: c'eſt au goût de celui qui fait bâtir, qu'on doit s'en rapporter pour la figure. Le grand, qui eſt tout quarré, à ſept pouces, & ſert à paver les cuiſines, les hâtres, &c. le moyen a ſix pouces de diametre, & le petit, quatre: les deux derniers ſont auſſi ordinairement quarrés & à ſix pans: on peut les mêler de parquets verts, avec des bandes: les grands ſe mettent ſur des voûtes; les moyens aux étages d'en bas; & les petits aux étages ſupérieurs, parce qu'ils chargent moins le bâtiment, & que les petits carreaux ſont les plus beaux. On ſe ſert auſſi quelquefois de plâtre au lieu de carreaux dans les étages ſupérieurs, & de briques pour paver les lieux bas.

On connoît la bonté de la brique & du carreau, comme la tuile, quand ils ſont d'un rouge foncé, & qu'étant frappés en l'air, ils rendent un ſon clair; on juge

par-là s'ils ſont bien cuits, bien conditionnés, & s'ils ne ſont point caſſés. Il en eſt de même des grands carreaux de poterie verniſſés, qui ſont communs en certaines Provinces. En d'autres, où le plâtre & l'ardoiſe abondent, on les employe auſſi au lieu de carreaux, & on y trace des compartimens. On ſe ſert encore, pour les grands appartemens à rez-de-chauſſée, de pierres de Boulogne blanches & bleues, &c.

Le Ciment des Maçons eſt de la tuile ou de la brique concaſſée & réduite en poudre groſſiere, mêlée avec de la chaux éteinte. Il eſt excellent ſur-tout pour les ouvrages de maçonnerie, qui ſe font dans l'eau; & il n'eſt pas ſurprenant qu'il réſiſte à cet élément, puiſqu'ayant la glaiſe pour origine, il en retient la tenacité, quand il eſt employé comme il faut. Le ciment de tuile eſt plus eſtimé que celui de brique; il faut qu'il ſoit bien battu: on le détrempe avec de la chaux, à l'aide du rabot; & plus il eſt remué, meilleur il eſt. Il entre dans une toiſe un ſeptier de ciment & un minot ou trois boiſſeaux de chaux.

En Turquie, ils font juſqu'à de grandes cuves à vin avec du ciment détrempé d'huile; ce qui les fait paroître comme un marbre rougeâtre.

Le Ciment des Fontainiers, qu'on appelle quelquefois ciment éternel, eſt fait de brique, de charbon de terre, d'écailles de fer ou mache-fer, & de chaux vive, bien broyés enſemble, & corroyés dans de l'eau. Ils en font auſſi un autre, qui n'eſt que de la poix noire, mêlée avec des cendres tamiſées. Les Lunettiers s'en ſervent auſſi.

On appelle *Ciment* des Verriers-Fayanciers, une compoſition de chaux vive, de farine de ſeigle, de blanc d'œuf & d'eau ſalée, dont ils ſe ſervent pour rejoindre les piéces du verre, de la fayance & de la porcelaine fine: on peut l'employer pour tous autres ouvrages de terre. Ils ont encore un autre ciment propre aux mêmes uſages, qui eſt fait de chaux vive pulvériſée, de deux fois autant de brique paſſée au tamis, détrempée avec de l'huile de noix.

Du Pavé.

Le pavé de pierre de grès, duquel ſeul on ſe ſert à Paris, eſt de deux ſortes; l'un eſt le gros, qu'on connoît ſous le nom de pavé de rue; il a ſept pouces en quarré, & s'employe avec ſable ſeulement dans les paſſages publics: l'autre eſt le pavé d'échantillon, qui eſt de différentes grandeurs: le plus grand eſt celui qui eſt de gros pavés fendus en deux; il ſert à paver les cours, & s'employe à chaux & à ſable; on s'en ſert auſſi pour paver ſur des caves à *bain de mortier*, c'eſt-à-dire, avec force mortier; on ne pave point autrement ſur les caves: le petit, qui a quatre ou cinq pouces en quarré, & qui eſt taillé d'échantillon, s'aſſeoit à chaux & à ciment; on ne s'en ſert qu'aux belles cours & aux cuiſines, ſur-tout ſur les caves, & on y mêle du pavé noir pour ornement: plus il eſt menu, plus il eſt beau; mais il n'eſt pas ſi ferme, & coûte un peu plus que l'autre.

Le pavé nommé *Rabot*, qui eſt toujours moins cher de la moitié que celui de grès, ſe fait de pierre de liais & autres pierres dures: on l'employe à chaux & à ſable, aux endroits où l'on ne veut point faire de dépenſe, ſur-tout quand il n'y paſſe pas de carroſſe ou charrois.

Ainſi, pour paver les endroits où paſſent de groſſes voitures, on ſe ſervira du gros pavé; de celui d'échantillon pour les cours, & du petit ou menu pour les cuiſines: on les pave auſſi de briques, ou de cailloux taillés au marteau ſur une face, & équarris en queue. Au ſurplus, comme chaque Province a ſes carrieres de pierres & ſes carreaux de terre cuite, on ſe ſervira de ce qui ſera le plus convenable & le plus à portée. On aura attention de donner au pavé des cours au moins un pouce de pente par toiſes pour l'écoulement des eaux.

De l'Ardoise.

L'ardoise est une pierre bleue, brune ou rousse-noire, tendre & fossile au sortir de la carriere, & qu'on coupe en feuilles déliées pour en faire des couvertures. Celle qui est d'un roux-noir est la plus estimée. Il y en a de onze pouces de longueur sur six ou sept pouces de largeur, & deux lignes d'épaisseur; on l'appelle la quarrée forte. On en fabrique d'un autre échantillon, qu'on nomme la quarrée fine; elle a douze à treize pouces de largeur, & une ligne d'épaisseur. Le millier fait quatre toises de couverture, en lui donnant trois pouces & demi de pureau: quand on sait bien la ménager, elle peut faire quatre toises & demie.

L'ardoise de Mezieres s'écaille plutôt, & n'est pas si bonne ni si belle que celle d'Angers, sur-tout celle qu'on appelle rousse-noire du grand échantillon; & il y en a de trois sortes, la fine, la forte, & la carlée forte. Les perrieres d'Anjou, principalement celles de Trelaze, des Ayraux & de Villechien, fournissent presque tout le Royaume & les Pays Etrangers.

L'ardoise étant plus légere que la tuile, on fait ordinairement le toît d'ardoise aussi haut que large.

Du Bardeau ou Aissantes.

Le bardeau n'est que des petits ais, qu'on emploie au lieu de tuile, pour couvrir les maisons: on les fait souvent de douves ou d'autres ais qui soient aussi minces: on les appelle autrement *Aissis* ou *Aissantes.* Cette couverture ne charge point une charpente; c'est pourquoi on en couvre volontiers les angars, & quelquefois aussi les maisons, principalement dans les lieux où la tuile est rare, & le bois commun. Il faut prendre garde que le bardeau soit sans aubier; autrement il pourrit en peu de tems: au reste, étant plus léger que la tuile, on fait la charpente de la couverture moins forte. Il ne faut pas épargner les clous aux couvertures de bardeau, non plus qu'à celles d'ardoise, & le peindre à l'huile, pour le conserver contre la chaleur & les pluies.

Du Roseau, du Chaume & du Gluis.

Pour couvrir les toîts, on se sert encore de roseau, de chaume ou de gluis, qui est la paille de seigle non battue au fléau, mais en faisceau seulement, pour en ôter le grain; car si cette paille étoit broyée, elle ne seroit d'aucun usage en couverture ni autrement: on doit prendre garde qu'elle ne soit point rongée des rats, & que le Couvreur, pour la bien lier, n'épargne pas ses bras, ni les liens.

Pour couvrir de chaume ou de gluis, après que les faîtes & sousfaîtes sont posés, on y attache avec de gros osiers ou des baguettes de coudrier & autres menus bois, des grandes perches de chêne à trois pieds l'une de l'autre, qui servent de chevrons; le Couvreur les lie avec d'autres plus petites, qu'il met en travers, & sur le tout, il applique le chaume ou la grande paille avec de bons liens semblables aux premiers: plus ces liens sont serrés & le chaume pressé & distribué également par-tout, plus la couverture est de durée.

La couverture de roseau dure quarante à cinquante ans: celle de gluis dure plus que celle de chaume. On couvre aussi avec les grands joncs & avec les herbes grossieres, qui croissent dans les marécages: plus il y a de joncs & de roseaux, meilleures elles sont. On les coupe au printems à la faux ou à la faucille, selon leur force & leur épaisseur; car il est besoin qu'elles ayent du corps & de la consistance: on les fait faner au soleil pendant quatre ou cinq jours, & on les met en bottes qu'on

garde au ſec : il ne faut pas qu'elles ſoient mouillées pendant le fanage ; autrement elles pourriſſent : c'eſt pourquoi il n'en faut couper qu'autant qu'il y a apparence de beau tems pour pluſieurs jours.

Dans le Pérou, le long de la mer du Sud vers Lima & autres endroits où il ne pleut preſque jamais, ils ne couvrent leurs maiſons que de chaume ; mais ils en font pluſieurs couches l'une ſur l'autre, & mettent entre deux la hauteur de trois doigts de terre coupée menue, & pêtrie avec le chaume : ils y employent auſſi de la paille. Dans d'autres endroits, ils couvrent avec des branches de palmier, des genêts, &c.

De la Latte, de la Contre-Latte & du Clou.

La bonne latte à tuile doit être faite de bois de fente de chêne & ſans aubier ; elle ſe nomme latte quarrée, & ſe vend à la botte, qui en contient cinquante : chaque latte a quatre pieds de longueur, un pouce trois quarts ou deux pouces de large, & deux à trois lignes d'épaiſſeur. Il faut vingt-huit ou trente lattes à chaque toiſe de couverture pour la tuile du grand moule, ayant quatre pouces de pureau : pour la tuile du petit moule, à laquelle on ne donne que trois pouces d'échantillon ou pureau, il en faut trente-ſix pour toiſe.

Pour employer un millier de tuiles du petit moule, il faut un cent & demi de lattes ; quand c'eſt du grand moule, il y en entre moins, parce qu'il ne faut pas latter ſi près qu'à l'autre tuile : chaque latte demande cinq clous pour le moins.

Il faut bien cent quarante clous pour latter une toiſe quarrée ſur des chevrons qui ſeront eſpacés de trois à la latte ; & pour latter ſur un comble, dont les chevrons ſeront eſpacés de quatre à la latte, il faut environ cent quatre-vingt clous.

La latte à ardoiſe s'appelle latte *volice ;* elle doit être de bois de chêne, & avoir la même longueur que la latte quarrée, quatre à cinq pouces de large, & trois lignes d'épaiſſeur : elle ſe débite auſſi à la botte ; mais la botte n'en contient que vingt-cinq. Quand on l'emploie, il faut que les lattes ſe touchent preſque l'une à l'autre, parce que la latte à ardoiſe eſt bien plus large que celle à tuile ; la botte peut faire à-peu-près une toiſe & demie de couverture : chaque latte eſt attachée par quinze clous, quand elle eſt large ; & quand elle eſt étroite, dix ſuffiſent : on y attache l'ardoiſe avec deux ou trois clous. On ſe ſert de latte de tilleul pour couvrir en chaume.

La contre-latte eſt une latte large de quatre à cinq pouces, & épaiſſe d'un demi, que le Couvreur met de haut en bas entre les chevrons, pour entretenir les lattes. C'eſt un bois de fente de ſciage, qui ſe débite à la toiſe : il en faut trois toiſes à chaque toiſe de couverture, quand il n'y a que trois chevrons à la latte ; & quand il y en a quatre, on ne s'en ſert point, la latte même ſervant de contre-latte. La contre-latte à ardoiſe eſt de ſciage, & ſemblable à celle de la tuile. On appelle *latte jointive*, celle qu'on met ſur des pans de charpente, pour ſoutenir un enduit de plâtre.

La chan-latte eſt une piéce de bois qu'on attache vers le bout des chevrons, en dehors du mur, pour ſoutenir & élever les derniers rangs de tuile, afin qu'ils rejettent l'eau au-delà du mur, & qu'elle ne le gâte point.

Latter à claire-voie ; c'eſt mettre des lattes ſur un pan de bois pour retenir les platras des panneaux & les recouvrir de plâtre. Latter à lattes jointives, c'eſt clouer des lattes ſi près les unes des autres, qu'elles ſe touchent, ce qu'on appelle *Lattis*, pour lambriſſer les cloiſons, plafonds, ceintres, &c. Un mur de charpente, qu'on a latté & enduit, eſt eſtimé les trois-quarts d'un mur de maçonnerie ; quand il eſt contre-latté, il vaut autant que le mur entier.

Du Verre.

Le verre de France eſt plus beau, plus fin & meilleur que celui de Lorraine, ſur-tout quand il eſt choiſi bien droit & éloigné du boſſage du plat. Il vaut ſix, ſept & huit ſols le pied; & le panier qui contient vingt-quatre plats, vaut environ vingt livres. Quoique le verre fin ſoit d'une matiere différente du verre moyen, cependant il s'en trouve du moyen parmi, qui eſt verdâtre, & qui par conſéquent n'eſt pas ſi blanc ni ſi clair; il doit coûter moins. Il s'en trouve auſſi de rebut, qui eſt celui où tiennent les boudines ou boſſages: on ne s'en ſert que pour les endroits de peu de conſéquence.

L'uſage actuellement eſt de faire les croiſées à carreaux de différentes grandeurs, qu'on attache avec des pointes de fer, & qu'on entoure de maſtic ou de papier: on les entouroit autrefois de plomb, mais ils n'étoient pas ſi clos qu'avec le maſtic.

On ſe ſervoit autrefois de croiſées à panneaux à compartimens de différentes façons, arrêtés par des targettes de fer; mais préſentement on n'employe les panneaux que pour les Egliſes, & les étages élevés des maiſons de peu de valeur.

Les Vitriers appellent le verre *caſilleux*, lorſqu'il ſe caſſe en pluſieurs morceaux, en y appliquant le diamant pour le couper.

Du Plomb.

Le plomb eſt un métal peſant, luiſant, noirâtre, ſans reſſort, & qu'on peut étendre aiſément par le moyen du marteau ou autrement.

Il y a des mines de ce métal en France & en Angleterre, d'où on le tire en forme de pierre, qui ſe nomme mine de plomb. Il eſt facile de la mettre en pouſſiere; mais pour la faire fondre, cela n'eſt pas ſi aiſé; car avant que de la jetter dans des fourneaux faits exprès, & où il y a à chacun un canal d'où le plomb découle, il faut la briſer par morceaux. Lorſque le plomb eſt fondu, on le verſe dans des moules, & on l'en retire en forme de lingots qu'on appelle ſaumons. Ces ſaumons ſe vendent aux Plombiers, qui, après les avoir fait fondre, coulent ce plomb fondu ſur le ſable de terre bien égal & bien uni, d'où ils le retirent en forme de tables, & l'employent enſuite à leurs différens ouvrages.

Dans les bâtimens, le plomb ſert à faire les faîtages, les noues & noquets, les chaîneaux, bavettes de chaîneaux & les gouttieres, les deſcentes & cuvettes, les lucarnes de demoiſelles & œils de bœuf, les réſervoirs, baſſins & tuyaux, les terraſſes, les vaſes ou autres ornemens; & ſuivant les ouvrages auxquels on le deſtine, on lui donne différentes épaiſſeurs.

Quand on a du vieux plomb, on en donne ordinairement trois livres pour deux de neuf, & quelquefois deux pour une.

Plomb laminé. Il y a environ vingt-cinq ans qu'il nous eſt venu d'Angleterre une nouvelle invention, qui eſt le laminoir pour le plomb. Comme depuis l'établiſſement de ces laminoirs à Paris, on a reconnu la ſupériorité du plomb laminé ſur celui en fuſion des Plombiers; le débit en augmente de jour en jour conſidérablement. On ſe ſert de ce plomb pour les bâtimens du Roi, pour les hôpitaux & autres édifices publics.

Le prix du plomb laminé eſt de ſix ſols la livre, de toutes ſortes d'épaiſſeurs en uſage dans les bâtimens, depuis une livre & au-deſſus.

Il ſeroit à ſouhaiter qu'il y eût de ces laminoirs dans toutes les principales

Villes de ce Royaume, comme il y en a en Angleterre ; le Public y gagneroit; car tous ceux qui se servent de plomb laminé, épargnent un tiers de matiere, & quelquefois moitié dans certains ouvrages : ce qui suit, le prouvera.

Commençons par faire connoître le poids du plomb laminé au pied quarré, suivant ses différentes épaisseurs.

Le pied quarré d'une ligne d'épaisseur, pese cinq livres & demie; celui d'une ligne & un quart, six livres quatorze onces; celui d'une ligne & demie, huit livres & un quart; celui d'une ligne trois quarts, neuf livres dix onces; celui de deux lignes, onze livres; & les autres épaisseurs au-dessus, à proportion.

Au moyen de la connoissance de ce poids, les devis de plomberie, en se servant de plomb laminé, sont certains, parce qu'on est en état, par un calcul, de connoître au juste la dépense d'un ouvrage qu'on se propose, & par le toisé, de savoir ce qui y entre de matiere ; ce qui n'est pas possible avec le plomb fondu, à cause de sa grande inégalité d'épaisseur.

Les tables laminées ont quatre pieds huit pouces de large, jusqu'à trente pieds de long & au-dessus.

Faisons à présent la comparaison de la dépense du plomb laminé, avec celui pris chez les Plombiers.

Le plomb laminé de deux lignes d'épaisseur, propre aux réservoirs, bassins & terrasses, pese onze livres le pied quarré ; à raison de 6 sols la livre, cela fait 3 livres 6 sols; ajouter 6 deniers par livre pour la pose du Maître Plombier, c'est 6 sols 6 deniers : ces deux sommes ensemble font 3 livres 11 sols 6 deniers.

Le plomb en fusion, propre à ces usages, pese le pied quarré, quinze, vingt & vingt-quatre livres, & coûte 6 sols 6 deniers, attendu qu'il est forgé pour empêcher la filtration de l'eau : en supposant qu'il ne pese que dix-huit livres, c'est 5 livres 17 sols.

Par conséquent l'épargne par pied de plomb pour le Particulier, est 2 livres 5 sols 6 deniers.

Le plomb laminé d'une ligne & demie d'épaisseur, propre pour chaîneaux, noues & gouttieres, pese huit livres un quart le pied quarré ; à 6 sols la livre, cela fait 2 livres 9 sols 6 deniers : ajouter 6 deniers par livre pour la pose du Maître Plombier, c'est 4 sols un denier : ces deux sommes ensemble font 2 livres 13 sols 7 deniers.

Le plomb en fusion, propre à ces usages, pese treize à quatorze livres le pied quarré : en le supposant de treize livres, à 6 sols la livre, c'est 3 livres 18 sols.

Par conséquent l'épargne par pied de plomb pour le Particulier, est une livre 4 sols 5 deniers.

Le plomb laminé d'une ligne d'épaisseur, propre pour les faîtages, noquets, bavettes de chaîneaux, & à couvrir les lucarnes & clochers, pese le pied quarré cinq livres & demie; à 6 sols la livre, cela fait une livre 13 sols : ajouter 6 deniers par livre pour la pose du Maître Plombier, c'est 2 sols 9 deniers : ces deux sommes ensemble font une livre 15 sols 9 deniers.

Le plomb en fusion, propre à ces usages, pese neuf à dix livres le pied quarré : en le supposant de neuf livres, à 6 sols la livre, c'est 2 livres 14 sols.

Par conséquent l'épargne par pied de plomb pour le Particulier, est 18 sols 3 deniers.

On doit ajouter encore ici l'économie qui se trouve sur la dépense ordinaire des soudures, les tables de plomb laminé ayant une fois plus de longueur & de largeur que celles des Plombiers; ce qui fait épargne de plus de moitié de la soudure; en sorte que l'épargne, tant sur le plomb, que sur la soudure, va environ à la moitié de la dépense sur les ouvrages de plomberie, en se servant de

plomb laminé. N'est-ce pas un grand avantage pour ceux qui bâtissent ?

On trouve sur le champ, à cette Manufacture, du plomb de toutes épaisseurs, longueurs & largeurs, même d'une épaisseur au-dessous d'une ligne, propre aux ouvrages légers, ornemens à garnir des caisses, boîtes & autres ouvrages.

On y reprend le vieux plomb provenant des démolitions, non dégraissé de ses soudures, en échange de plomb laminé, poids pour poids, le déchet ordinaire déduit, en payant en argent un sol par chaque livre d'échange.

Les retailles ou rognures de plomb laminé, provenantes de tables livrées entieres, y sont reprises à 5 sols 6 deniers la livre, sans déchet.

Du Fer & des Ferrures.

Il faut préférer le gros fer pour les bâtimens. On s'y sert d'ancres, de tirans, harpons, bandes de tremis, étriers, équerres, boulons, corbeaux, chevilles, dents-de-loups, crochets, fantons pour les cheminées, &c. Toutes ces ferrures doivent être d'un bon fer & bien travaillé.

Le fer qui nous vient de Suéde, d'Allemagne & d'Espagne est excellent pour les ouvrages polis & délicats, & non pour les bâtimens; celui de Champagne & de Normandie est cassant, sur-tout celui de Saint-Dizier, qui a le grain plus gros; celui de Nivernois est doux & propre à faire des armes; celui de Bourgogne l'est moins; celui de la Roche est doux & fin; celui de Senonches doux & pliant, & celui de Vibray au Mans est plus ferme : l'acier n'est autre chose qu'un fer affiné.

On connoît si le fer est bon, doux & pliant, quand la barre a de petites veines noires en long, quand elle plie sous le marteau, & qu'elle n'a point de *gersures*; ce sont des fentes ou des découpures, qui marquent que le fer est chaud & difficile à forger : quand on le casse, les noirceurs dans la fente sont une autre marque de bonté. Celui qui est gris, noirâtre & tirant sur le blanc dans l'endroit où il est rompu, est le plus rude; il entre dans les bâtimens, & sert aux gros ouvrages, comme ceux des Taillandiers, Maréchaux & autres : ils le connoissent en le forgeant, mais ils ne vous disent pas s'il est doux ou ferme sous le marteau : à froid, le doux casse, & le ferme plie.

On appelle *Fer de Carillon*, le petit fer qui n'a que huit ou neuf lignes en quarré; fer *Rouverain*, celui qui se casse à chaud, & qu'on a de la peine à forger : on dit que le fer se *gresille*, lorsqu'en le chauffant il devient comme par petits grumeaux.

Le fer est quelquefois dangereux lorsqu'il est mis dans la maçonnerie, & dans les pierres de taille; car il se rouille, & en se rouillant il s'enfle, fait casser les pierres & rompre les murailles : c'est pourquoi les anciens se servoient de crampons de cuivre pour lier les pierres ensemble dans les grands édifices. Cependant, parce qu'on ne peut pas se passer d'employer le fer, il faut le bien étamer pour le garantir de la rouille, ou le peindre de plusieurs couches.

Pour garantir de la rouille les ouvrages de fer ou d'acier, prenez huit livres de panne de porc, ôtez-en les peaux & tout ce qu'il peut y avoir de chair; coupez-les minces, & faites-les fondre sur le feu avec trois ou quatre cuillerées d'eau dans un pot neuf vernissé; passez par un linge cette graisse fondue, & remettez-la ensuite dans le même pot sur un petit feu, avec quatre onces de camphre écrasé en miettes; laissez bouillir le tout doucement, jusqu'à ce que le camphre soit entiérement dissous : alors ôtez de dessus le feu cette composition; & tandis qu'elle est chaude, mêlez-y autant de plumbago qu'il en faut pour lui donner une couleur de fer. Le plumbago est la matiere dont on fait les crayons

couleur de fer. Il faut ſe ſervir de cette graiſſe au lieu d'huile, pour en frotter le fer ou l'acier : il doit être chaud à le pouvoir tenir à peine dans les mains ; & quand il eſt refroidi, il faut le bien eſſuyer avec un linge.

De la Natte.

La *Natte* la plus menue de brin eſt la meilleure ; elle eſt auſſi plus chere, parce que le brin de paille étant plus menu, il y en entre davantage. La toiſe de la natte de paille fine vaut depuis vingt ſols juſqu'à quarante ; mais on ne s'en ſert plus guère à préſent, à cauſe de la vermine qu'elle engendre, & du danger du feu, d'autant plus que les chambres & les cabinets étant maintenant plus ouverts qu'ils n'étoient autrefois, il ne s'y conſerve plus tant d'humidité que dans les chambres des vieux bâtimens où tout pourriſſoit, & où il falloit ſe ſervir de nattes pour tenir les lieux ſecs, & conſerver les tapiſſeries & les meubles. Cependant on ne laiſſe pas de ſe ſervir encore aſſez ſouvent de natte à la campagne, pour ces uſages-là ou pour d'autres.

On en met ſur les *Bars*, qui ſont les fortes civieres qui ſervent à porter les pierres & autres matériaux ; & alors on dit qu'un bar *eſt armé de ſes torches de nattes :* c'eſt afin que les pierres ne s'écornent point.

On fait auſſi de la natte avec des joncs & avec des ſions de genêt : on bat ces brins, après les avoir un peu macérés dans l'eau, pour les rendre plus flexibles & lians ; on les tortille & cordonne, & on coud les différens cordons les uns près des autres avec de la petite ficelle, quand on ne veut pas en faire un tiſſu tout d'une piéce.

Du prix courant de quelques Matériaux & Ouvrages.

Le *Pavé de cour* à chaux & ciment, à tout fournir par l'ouvrier, vaut ſept liv. la toiſe.

Le *Pavé commun* à chaux & ſable, coûte cent dix ſols la toiſe ; & celui qui ſe fait à chaux & ciment, vaut quarante à cinquante ſols plus que l'autre par toiſe.

L'on donne d'ordinaire pour aſſeoir le gros *Pavé*, à ne fournir que de peine, vingt-cinq ſols de la toiſe.

Du *petit Pavé* fendu du gros en trois ou quatre, l'on en donne auſſi, à tout fournir pour le Bourgeois, chaux, ſable ou ciment, vingt ſols de la toiſe.

Pour le *Pavé de pierre*, à ne fournir que de peine & prendre la terre ou ſable aux environs, l'on donne par toiſe vingt ſols.

La *Pierre*, à la tirer, vaut huit à dix liv. la toiſe.

Le *Ciment* coûte trente-ſix ſols le ſeptier, porté ſur le lieu. Quand on le va querir, le ſeptier coûte trente ſols. Les ſacs de ciment contiennent d'ordinaire trois boiſſeaux, & il y a quatre ſacs au ſeptier. En ouvrage, pour un ſeptier de ciment, il faut un minot de chaux : cela fait une toiſe d'ouvrage.

Le *Plâtre* coûte depuis ſept liv. dix ſols juſqu'à neuf liv. le muid ; on le vend aux environs de Paris juſqu'à dix à onze liv. rendu ſur le lieu. Le ſac de plâtre doit tenir deux boiſſeaux. On compte ordinairement le plâtre à la voie, qui fait douze ſacs, & trois voies font le muid, qui eſt de trente-ſix ſacs. Le muid de plâtre fait ordinairement trois toiſes d'ouvrage d'un mur qui aura quinze à ſeize pouces d'épaiſſeur, qui eſt l'épaiſſeur ordinaire qu'on donne aux bâtimens communs à Paris.

Le muid de *Chaux* vaut aux environs de Paris trente à trente-trois liv. rendu à une ou deux lieues d'où on le prend.

Le

Le *Sable Terrein* paſſe pour le meilleur quand il n'y a point de terre mêlée, & il ne lui faut qu'un quart de chaux, au lieu qu'il en faut un tiers *à celui de Riviere.* Le ſable ſe vend d'ordinaire au tombereau, qui vaut, ſuivant qu'il le faut charier près ou loin, depuis douze juſqu'à ſeize ſols. Il faut environ vingt-quatre tombereaux médiocrement chargés de ſable ou de terre, pour contenir une toiſe cube.

Le petit *Carreau* à ſix pans, vaut trois à quatre liv. la toiſe, à tout fournir par l'ouvrier. Il y en a qui vaut juſqu'à ſix liv. la toiſe.

Le millier de *Tuiles* vaut, aux environs de Paris, quinze à ſeize livres : il fait environ trois toiſes de couverture neuve.

La tuile miſe en œuvre, en fourniſſant par le Couvreur, tuile, plâtre, clou & latte, vaut depuis ſix juſqu'à huit liv. la toiſe quarrée. On donne pour toiſe de couverture de tuile à neuf, pour la peine de l'ouvrier ſeulement, depuis quatorze juſqu'à vingt ſols. On donne pour toiſe de recherche de couverture de tuile, pour peine ſeulement, depuis ſix juſqu'à douze ſols; & en fourniſſant tout par l'ouvrier, depuis ſeize juſqu'à vingt ſols. On donne pour toiſe de remaniment à bout, en fourniſſant tout par l'ouvrier, depuis quarante-cinq juſqu'à cinquante ſols.

La bonne *Latte*, ſans aubier, coûte depuis douze juſqu'à quatorze ſols la botte : il y en a cinquante à la botte pour la tuile; car la botte de lattes volices n'en a que vingt-cinq.

Le *Clou à latte* vaut depuis dix ſols juſqu'à ſeize ſols la livre ou le millier.

La *Brique* vaut à Brie-Comte-Robert dix liv. le millier; elle vaut juſqu'à quinze & ſeize liv. ailleurs.

L'*Ardoiſe* vaut neuf liv. la toiſe quarrée, en fourniſſant par le Couvreur lattes, contre-lattes & clous.

Les panneaux de *Verre* mis & poſés en place, valent ſept ſols le pied, de douze pouces ſur douze pouces. Le verre vaut auſſi ſept ſols le pied quarré. Le verre blanc vaut quinze ſols le pied quarré.

La *verge de Fer* coûte dix-huit deniers le pied courant.

La *Peinture* jaune, blanche, griſe, ou couleur de bois à l'huile, vaut neuf liv. la travée, qui eſt compoſée de ſix toiſes quarrées, en toiſant le joug des ſolives. Le blanc de céruſe à l'huile vaut dix liv. la travée; & la peinture à détrempe cinquante ſols la travée.

La livre de *Fer* mis en œuvre vaut deux ſols; & pour les grilles & treillis en ſaillie ſix blancs ou trois ſols, ſuivant qu'il y a plus ou moins de façon. Le fer mis en œuvre vaut douze liv. dix ſols le cent : les grilles au moins quinze liv. le cent; ſi elles ſont hâtées avec travers, c'eſt ſix blancs ou trois ſols la livre.

On donne pour toiſe de *Maçonnerie* ou gros mur en plâtre, pour façon ſeulement à l'ouvrier, depuis quarante ſols juſqu'à trois liv.; & en fourniſſant tout par l'ouvrier, elle vaut cent ſols & ſix liv. A l'égard de la toiſe de gros mur en terre, chaux & ſable, en fourniſſant les étayemens, chaux & ſable pour l'ouvrier, elle vaut juſqu'à trois liv. La toiſe de mur de cour, clos & jardins, en fourniſſant tout par le Bourgeois, vaut depuis dix-huit juſqu'à vingt-deux ſols.

Un mur de charpente, qu'on a latté & enduit, eſt eſtimé à Paris les trois quarts d'un mur de maçonnerie; & quand il eſt contre-latté, il vaut autant que le mur entier.

Le cent de *Chaume* coûte à façonner trente ſols au plus, & vingt-cinq ſols au moins ſans l'arrivage. La travée de *couverture de chaume à neuf*, pour la peine de l'ouvrier ſeulement, vaut depuis ſept juſqu'à neuf liv.

Des Terres maſſives & de leur fouille.

Pour ſavoir toiſer les terres maſſives, il n'y a qu'à ſavoir que la toiſe cube de terre contient deux cens ſeize pieds ; & pour connoître le montant, il faut multiplier la longueur de la place par la largeur, & le produit par la hauteur. *Exemple.* La toiſe cube de terre ayant ſix pieds de tout ſens, il faut multiplier ſix par ſix, qui eſt la longueur & la largeur, cela produit trente-ſix pieds ; & ce produit étant multiplié par ſix, qui eſt la hauteur, il viendra deux cens ſeize pieds cubes, dont eſt compoſée la toiſe cube : par cet exemple, on peut toiſer toutes ſortes de places de terres, pour en connoître les toiſes cubes.

Il faut vingt-quatre tombereaux médiocrement chargés de terre pour contenir une toiſe cube.

Quand on veut faire tranſporter des terres à la hotée, il faut ſavoir que quatre cens hotées de terre, médiocrement chargées, font une toiſe cube. Il faut faire épreuve combien un homme pourra porter de hotées en une heure, & on pourra voir combien par jour.

Le prix de la fouille de la toiſe cube eſt différent ſuivant les pays, la facilité ou la difficulté de la fouille. Elle va ordinairement depuis trente ſols juſqu'à trois livres.

La fouille de la toiſe courante de fondation de mur de clôture, de deux pieds & demi de creux, vaut juſqu'à cinq ſols.

La toiſe quarrée *de Tranchées* pour planter des eſpaliers, de trois pieds de creux, vaut dix à douze ſols.

Moyen pour couper un rocher. Faites ranger des fagots autour du rocher, mettez-y le feu, & lorſque la pierre ſera bien échauffée, jettez-y de l'eau ; cette opération la fera fendre & éclater avec beaucoup de bruit. M. Gautier, Inſpecteur & Ingénieur des ponts & chauſſées, s'eſt ſervi de ce ſecret qu'un payſan lui donna, pour couper un rocher dans les Pyrénées. Tite-Live rapporte qu'Annibal fit diſſoudre un rocher dans ſon paſſage des Alpes, en y allumant un grand feu, qu'il éteignit avec du vinaigre.

J'ajoute ici la maniere de faire la chaux, la brique & la tuile, parce que comme à la campagne on a ordinairement ſur ſon propre fonds les choſes qu'il faut pour faire ces ſortes de matériaux, qui y ſont toujours néceſſaires, ſoit pour bâtir ou pour réparer & entretenir, c'eſt une grande épargne que de les faire chez ſoi ſans les acheter. Les bons économes en ont toujours leur proviſion.

Maniere de faire la Chaux.

Nous la faiſons ordinairement de certaines pierres blanchâtres & dures, qui ſe trouvent dans la plupart des montagnes & côteaux, mêlées ſouvent parmi la terre en forme de carriere. On appelle ces pierres en bien des endroits du *Marle*, pour les diſtinguer de la marne, qui eſt une terre graſſe & foſſile, & du moilon, qui eſt tout en maſſe de rocher dans les carrieres.

Pour faire de la chaux, on prend des pierres graſſes & point graveleuſes ; on les hache avec une mauvaiſe ſerpe par morceaux de la groſſeur de deux pouces, avant de les porter au four ; & à meſure qu'on avance ſous terre dans la carriere, d'où on les tire, on y laiſſe des piliers d'eſpace en eſpace, pour ſoutenir les terres du deſſus, & éviter les éboulemens & les effondremens.

On fait les fours à chaux ordinairement proche des carrieres mêmes, & on les fait de briques crues ou de pierres arrangées en rond comme un puits, le haut

du four ouvert à fleur de terre, & le fourneau poſé dans le fond, avec une ouverture en arcade ſur le devant au bas du four. Les pierres qu'on en tire en le creuſant, ſervent à y faire de la chaux : & quand ce four n'eſt que de paſſage, & qu'il ne doit ſervir qu'à faire deux ou trois fournées de chaux, on ne prend point la peine de le maçonner.

Avant d'y mettre les pierres hachées que le feu doit convertir en chaux, on met au fond du four environ la charge d'un cheval, de bois, de cordage & de coterets, & un peu de genêt ſec ou de bourrées par-deſſus, afin que le charbon & les pierres qu'on y mettra enſuite, ne coulent point en bas : enſuite on jette dans le four ſix boiſſeaux de charbon de bois, puis trois boiſſeaux de marle ou pierres hachées dont on fait un premier lit, en étendant bien par-tout le charbon & les pierres par-deſſus. Au ſecond lit on met quatre boiſſeaux & demi de charbon & autant de pierres. Au troiſiéme lit ſix boiſſeaux de pierres ſur quatre boiſſeaux & demi de charbon. Au quatriéme lit de même, & ainſi de ſuite juſqu'à ce que le four ſoit plein, ou tant qu'on voudra faire de chaux.

Cela fait, on y met le feu par tout le fourneau, & on bouche l'ouverture avec des morceaux de brique poſés de bout, pour qu'il n'y paſſe qu'un peu d'air qui entretienne le feu. Il faut le nourrir du bas juſqu'à ce que le four ne fume plus, & que toute l'humidité en ſoit diſſipée ; & alors la chaux eſt faite.

Mais on doit prendre garde que quand la pierre eſt rougie dans le fourneau, il faut que le feu ſoit toujours égal juſqu'à ce que la pierre ſoit calcinée ; car ſi la flamme, qui a commencé à paſſer entre les pierres, demeure quelque tems abattue, & que la chaleur du feu ſoit ralentie avant la fin de l'ouvrage, on ne pourra jamais faire de chaux avec ces pierres, quand on brûleroit cinquante fois autant de bois qu'il en faut ordinairement, parce que dans cet intervalle de chaleur les pores de la pierre que le grand feu avoit commencé à former, ſe rebouchent, la matiere s'affaiſſe & confond tout ; en ſorte que la flamme n'y trouvant plus ni les pores ni les interſtices qui y étoient auparavant, elle n'y peut plus remonter.

Quand on veut garder la chaux, ou empêcher qu'elle ne ſe fuſe à l'air, auſſitôt qu'elle eſt cuite, on la détrempe comme nous l'avons expliqué ci-deſſus, page 30.

Ce que les artiſans appellent *Chaux à grande volée*, & qui eſt la plus eſtimée, ne différe de la précédente, qu'en ce que les pierres dont on la fait, ſont en plus grands morceaux, & on les cuit avec du bois au lieu de charbon entremêlé.

Maniere de faire la Brique.

La terre aréneuſe, graveleuſe, ni le bourbier ſablonneux ne ſont point propres pour faire les bonnes briques ; elles peſent trop & ſe détrempent à la pluie. La terre blanche qui tient de la craie, la terre rouge, ou même le ſablon mâle rouge en font de bonnes ; elles ſont fermes, légeres, & ne chargent pas beaucoup un bâtiment. On les fait en ſaiſons convenables, pour qu'elles puiſſent ſécher plus aiſément.

Pour faire de la brique, il faut avoir de bonne argille, qui ne ſoit point ſableuſe, ou de la terre courte qui n'eſt pas ſi forte que la terre graſſe, ou bien mêler enſemble de l'argille & de la terre courte ; tremper la terre avec de l'eau ſans la noyer, la bien remuer avec une pelle, & la battre fort avec la tête d'un piquoir ou d'une houe. On range les moules ou cadres de bois ſur une table, ſur laquelle on jette un peu de ſable bien ſec, afin que la terre ne s'y attache pas : on met de la terre dans les moules, qu'on foule d'abord avec les mains ; enſuite on paſſe rudement ſur les moules un bâton bien poli qu'on a ſoin de tremper dans l'eau toutes les fois :

on porte le moule de côté, & on le décharge de plat dans une place bien unie; puis on recommence, en frottant le moule à chaque fois avec du sable bien sec: on laisse sécher la brique au soleil à demi; ensuite on la taille, en coupant avec un coûteau tout ce qui nuiroit à la régularité de la figure: on met les briques sur le côté deux à deux à la hauteur d'un pied & demi, afin qu'elles séchent davantage; puis on les met en haie encore sur le côté, ce qui fait comme une espéce de muraille, & on les range de maniere qu'il y ait un peu de jour entre les rangs, afin qu'elles séchent tout-à-fait: on les cuit ensuite dans des fours à grande volée, ou dans des fours ordinaires, qui sont de moitié plus grands que ceux des Potiers.

A la campagne, ceux qui ont de grands bâtimens de brique à faire ou à entretenir, épargnent beaucoup en faisant faire la brique chez eux par des manœuvres. On leur donne, par exemple, quarante-cinq sols du mille de brique; & à ce prix, en prenant la terre sur votre fonds, dans un endroit dont l'eau ne sera pas éloignée, ils corroyent, moulent & enfournent vos briques: & quand de plus on les oblige à les défourner, on leur donne pour le tout, par exemple, trois livres pour chaque mille, à la charge de ne compter que celles qui se trouveront entieres, parce qu'à la cuisson, ou en les défournant, il s'en trouve presque toujours environ un cinquiéme de cassées. Moyennant ce prix, avec vingt-cinq cordes de bois que vous leur fournissez, ils cuisent trente mille briques. Ils les font cuire en plein air, souvent en pleine campagne & dans l'endroit même d'où ils ont tiré la terre pour les faire. Ils y dressent leur fourneau, arrangent leurs briques autour & pardessus, tant plein que vuide, & ils mettent à feu, après avoir recouvert le tout de terre & de gazon, à peu près comme on fait le charbon. Mais il faut un quart moins de bois pour les cuire dans une briqueterie ou four fait exprès; & plus le four sert de fois, moins il y faut de bois, parce qu'il est plus échauffé. On les fait à la campagne à peu de frais, parce qu'on n'y employe que des briques crues qui ne coûtent qu'environ cinquante sols le mille. On couvre le dessus de ces briqueteries d'une charpente grossiere & légere, avec des genêts ou des bottes de chaume coupées en deux, & entrelassées simplement avec la menue charpente, parce que cette couverture ne sert qu'à préserver le four de la pluie & de la gelée, & on la retire quand on y cuit des briques, ce qui se fait toujours par un beau tems. On garde ces briques en magasin ou dans le four même, pour servir au besoin, & on doit toujours en avoir sa provision.

Sur chaque fournée de briques on doit en faire quelques milliers qui soient arrondies en-dessous par un bout, pour faire aux murs de colombiers des cordons de plusieurs rangs qui débordent & avancent les uns sur les autres, afin que les fouines n'y puissent pas monter.

Pour nôtre économie champêtre, les bons murs doivent se faire de pierres de meulieres ou de cailloux des champs, avec des chaînes & cordons de briques & bon mortier: & quand ces murs soutiennent des terrasses, on y coule de la chaux pour remplir toute la maçonnerie, & la rendre plus tenace & plus ferme.

Maniere de faire la Tuile.

La terre à tuiles est moins commune que celle à briques & carreaux.

Il faut la tirer de longue main, afin que la gelée la compote; car plus elle est vieille, meilleure elle est. La bonne terre, pour faire de la tuile, est une terre forte & grasse, avec laquelle on mêle de la terre courte: si la terre est fort grasse, il faut mettre le tiers de terre courte, & moitié si la terre n'est pas bien forte. Il faut faire tremper la terre pendant vingt-quatre heures, ou un peu plus quand elle est fort séche; y jetter de tems en tems de l'eau sans la noyer, la bien remuer avec la

pelle, enſuite la bien pêtrir avec les pieds deux fois hors de l'ouvroir ; puis on la jette dans l'ouvroir avec une pelle de tilleul, de tremble ou autre bois blanc, qu'on trempe dans l'eau chaque fois qu'on prend de la terre pour la jetter dans l'ouvroir : on l'y pêtrit une troiſiéme fois avec les pieds : on en fait une groſſe maſſe, on en prend à-la-fois un peu plus gros que la tête d'un homme, on pêtrit encore cette maſſe avec les mains ; puis, en la roulant ſur une table, on l'allonge, on la coupe par morceaux avec quelque méchante faucille. Le moule à tuile étant poſé & arrêté ſur une eſpéce de table diſpoſée en pente comme celles où les Chapeliers foulent leurs chapeaux, on jette du ſable bien ſec à l'endroit où eſt le moule ; & toutes les fois qu'on s'en ſert, on le deſſéche ainſi en le trempant dans une mane pleine de ſable bien ſec : on jette avec force dans le moule ainſi préparé un morceau de la terre ſuſdite, on le foule rudement avec les mains, puis on le polit de l'aller & du retour avec une eſpéce de plane de bois fort unie qu'on fait couler en appuyant fort ſur le moule : enſuite on range les tuiles à plat ſur une petite planche, & quand il y en a huit ou dix, on va les mettre ſur le côté le long d'une muraille en les ſerrant l'une contre l'autre : on peut en mettre cinq ou ſix rangées l'une ſur l'autre, puis on recommence d'autres rangées de la même maniere. Vingt-quatre heures après que la tuile a été ainſi moulée, on l'expoſe de plat dans une place bien unie : quand les tuiles ſont à demi ſéches, on les range le long des murailles des bâtimens quand il y a du couvert ſuffiſamment, ſinon on les met dans les bâtimens même pour les faire ſécher à demeure ; & quand elles ſont entiérement ſéches, on les expoſe au ſoleil ſur le côté appuyées l'une contre l'autre, puis on les fait cuire au four.

Dans les tuileries bien rangées, il y a une halle qui eſt un lieu couvert & percé de tous côtés de pluſieurs embrâſures, par où le vent paſſe pour donner du hâle & faire ſécher à l'ombre la tuile, la brique & le carreau, parce que le ſoleil les feroit gerſer & gauchir avant que de les mettre au four.

Article III.

De la Fouille, des Fondemens, & de la Maçonnerie.

Je viens de parler de la fouille à la fin de l'Article précédent ; j'en parlerai encore au premier chapitre de la ſeconde Partie. C'eſt pourquoi je paſſe tout d'un coup aux fondemens.

Des Fondemens d'un Bâtiment.

Lorſqu'on rencontre heureuſement des fondemens naturels, c'eſt-à-dire, lorſqu'on bâtit ſur le roc, ſur le tuf ou ſur une terre extrêmement ſolide, il ne faut point chercher d'autres moyens pour affermir les fondemens : mais s'il eſt ſablonneux, ou que ce ſoit une terre remuée ou un marais, alors il faut recourir à l'art.

La meilleure terre, pour aſſeoir les fondemens, eſt celle qui eſt peſante, maſſive & qui fait corps. La noire paſſe pour la plus ſolide. On en trouve en quelques endroits qui eſt comme une argille couleur de plomb. La terre blanche ne vaut guère pour y fonder, parce qu'ordinairement elle eſt humide & ſans liaiſon. Il ſe trouve des terres qui ſont comme de gros graviers liés enſemble ; elles ſont très-bonnes pour y fonder. Si on y trouve encore quelquefois de gros ſablon rouge, il faut s'y arrêter ; le ſol en eſt ferme & très-aſſuré. Quelques-uns, pour éprouver ſi une terre eſt propre pour des fondemens, en prennent, ſoit qu'elle ſoit ſéche ou humide, la mettent ſur un linge blanc, drap ou ſoye qu'ils ſecouent après ; & ſi cette terre ne laiſſe aucune tache ſur ces étoffes, c'eſt une marque qu'elle eſt

bonne pour y fonder; au lieu que si elle y fait quelqu'impression, on ne doit point s'y fier.

Si le terrein paroissoit un peu douteux, on pourroit s'assurer du sol en remplissant le fond de la tranchée de grosses planches, ou en faisant des pilotis & plates-formes qu'on pose dessus si également par-tout, qu'il n'y en ait pas plus en un endroit qu'en d'autres, principalement si l'édifice s'éleve dans un lieu marécageux. La méthode de mettre de grosses croûtes de planches dans les fondemens est devenue presque générale : on s'en trouve bien, parce que toute la masse du mur portant également sur la planche, le mur ne s'affaisse pas plus d'un bout que de l'autre, & il n'y a ni fente ni crevasse.

Lorsqu'on maçonne dans l'eau, on employe du ciment fait de briques ou tuilots cassés, avec de la chaux sortant du fourneau & fraîchement éteinte. L'on met d'abord *des Pilotis*, qui sont des pieux ronds de bon bois de chêne, d'aulne ou d'orme, dont on ôte l'écorce : on les enfonce le plus avant que l'on peut, autant plein que vuide, afin qu'ils ayent de la *nourriture;* c'est-à-dire, que s'enflant par l'humidité, ils ayent assez d'espace : on remplit tout le vuide avec du charbon : par-dessus les pieux, d'espace en espace, on met des *racinaux* qui sont des poutres de huit à neuf pouces, que l'on cloue sur la tête des pieux coupés d'égale hauteur; & sur les poutres on attache de grosses planches ou ais de cinq pouces d'épaisseur dont on fait la *Plate-forme*, qui est comme un plancher. Il y a des pays, où entre les pieux & par-dessus les planches, on met des sacs pleins de laine en forme de matelas, parce que la laine bien pressée & grasse comme elle est ne pourrit pas dans l'eau, & entretient le fondement en bon état. Quelques-uns y mettent aussi du charbon. C'est sur cette plate-forme que l'on maçonne avec de la pierre proportionnée à la qualité de l'ouvrage.

Ces plates-formes étant posées, on met dessus de bons libages, qui sont de grandes pierres plates dont on fait une bonne liaison avec du mortier, puis on éleve les fondemens jusqu'à rez-de-chaussée.

Pour en faire de bons, il faut outre la qualité du sol, observer les largeurs & les épaisseurs des murs qui sont construits en terre. Si ceux qui sont hors de terre sont déterminés à deux pieds, les fondemens en doivent avoir trois : ainsi les tranchées seront creusées de pareille largeur. Si les murs n'ont que vingt pouces hors de terre, les fondemens en auront trente, & ce mur ne peut être de moins que d'un quart de retraite tant dedans que dehors. Il est encore bon d'observer que le mur de fondement soit plus large par le bas que par le haut; ce qui se fait en le conduisant toujours par une petite retraite, sur-tout par le dehors du bâtiment. Enfin, si le mur hors de terre a plus d'épaisseur que celle qu'on a marquée, on réglera celle des fondemens sur la proportion qu'on a dit; souvent même on fait les fondemens plus épais de moitié que les murs extérieurs, quand ils doivent porter un grand poids.

Si l'on bâtit dans un terrein ferme, celui qui bâtit, doit juger par la grandeur & la hauteur qu'il veut donner à son bâtiment, quelle profondeur est nécessaire aux fondemens pour plus grande sûreté. On leur donne d'ordinaire la sixiéme partie de la hauteur de l'édifice, pourvu qu'il n'y ait point de cave ou d'autres lieux souterrains : & quant à l'épaisseur, on leur donne le double de celle du mur qui doit être élevé dessus.

Il faut aussi élever les fondemens par retraites, & on fait les diminutions égales de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb sur le milieu du fondement.

Poſition des Pierres de taille, Préceptes & autres Diverſités.

On appelle *Joints* de pierre, les intervalles qui ſont entre les pierres; les *Joints des Lits* ſont ceux qui ſont entre les pierres poſées les unes ſur les autres; & les *Joints montans* ſont entre celles qui ſont miſes à côté les unes des autres.

Le *Parement* d'une pierre eſt le côté qui doit paroître en dehors du mur.

On ne ſe contente pas de garnir de nattes les groſſes civieres, comme je l'ai déja dit; on a encore des *Torchons* ou torches de paille qu'on met ſous les pierres, de crainte qu'elles ne s'écornent lorſqu'on les taille, qu'on les porte en beſogne, ou qu'on les poſe ſur le lit. Les Anciens, pour empêcher que le parement des pierres ne ſe gâtât, les tailloient groſſiérement en rond; & lorſqu'elles étoient ſur le tas, ils avaloient & abattoient cette rondeur.

Différentes Maçonneries.

Toutes les eſpéces de maçonnerie ſe réduiſent aujourd'hui à cinq. 1°. La maçonnerie en liaiſon eſt celle qui eſt faite de carreaux & de boutiſſes de pierres bien poſées en recouvrement les unes ſur les autres. 2°. La maçonnerie de briques. 3°. La maçonnerie de moilons bien équarris, poſés de niveau & piqués en leur parement. 4°. Le limoſinage ſe fait de moilons poſés ſur leur lit en liaiſon, ſans être dreſſés en leur parement. 5°. La maçonnerie de blocage ſe fait de menues pierres jettées à bain de mortier.

La premiere eſpéce de maçonnerie des Anciens étoit la maçonnerie maillée, qu'on appelle en échiquier: elle ſe fait de pierres quarrées dans leur parement, poſées en ſorte que les joints vont obliquement, & que les diagonales ſont l'une à plomb & l'autre de niveau.

Différentes Aſſiettes.

Pierres *Parpaignes* & *Boutiſſes*, *Harpes*, *Chaînes* & *Queues*, ſont toutes différentes manieres d'aſſeoir les pierres de taille.

On dit une pierre *Boutiſſe* & *Parpaing*, quand la longueur de la pierre traverſe la muraille & fait face des deux côtés: car *faire Parpaing*, c'eſt faire face des deux côtés; & *Boutiſſe*, c'eſt quand la plus grande longueur de la pierre eſt dans le corps du mur, & que le bout ou tête de la pierre fait face.

On nomme *Harpes* ou *Pierres d'attente*, celles qu'on laiſſe paſſer au-delà du mur qu'on bâtit, pour les enlier avec une autre muraille. On les appelle *Naiſſance*, lorſqu'elles ſont laiſſées pour former une voûte.

La *Chaîne* eſt une pile de pierres miſe les unes ſur les autres en liaiſon, pour porter des poutres ou fortifier une muraille. On les nomme auſſi *Jambes ſoupoutres*, ou *Pieds droits*, quand elles ſoutiennent des poutres. Mais les chaînes ne ſont pas toujours de pierres de taille; elles ne ſont ſouvent que de moilon, de briques ou de cailloux maçonnés à chaux & à ſable, lorſque les murs ſont de moindre matiere.

On appelle *Queues*, les groſſes pierres qui ſervent à faire des liaiſons en-dedans des murs, ſoit *Boutiſſes* ou autres. On nomme auſſi quelquefois *Queues* ou culs-de-lampe, les roſes qui ſont aux clefs des voûtes de pierre.

Pour bien bâtir, il faut, 1°. mettre des pierres en parement, & d'autres en boutiſſe alternativement. 2°. On ne les doit jamais *déliter*; au contraire, il faut toujours les mettre ſur leur *lit*, & les poſer ſur celui de deſſus, quand elles ſont expoſées à découvert. 3°. On ne doit jamais travailler par *Epaulées*, à moins

qu'il n'y ait néceffité. 4°. On doit *donner du fruit* à une muraille autant qu'elle en demande, fuivant fa portée & fon ufage.

Je viens d'expliquer les termes de *Parement* & de *Boutiffe :* ainfi, pour qu'on entende ces regles, il refte à dire ce que c'eft que *Lit*, *Délit*, *Epaulées*, & *donner du fruit.*

Lits des Pierres.

La plupart des pierres naiffent dans les carrieres par lits, de forte qu'elles font comme les feuillets d'un livre mis les uns fur les autres : c'eft pourquoi, fi les pierres ne font mifes de plat, tous ces feuillets qui fe trouvent *de champ* & à contre-fens, & pour mieux dire hors de leur fituation naturelle, s'écartent ; ainfi on dit qu'une pierre *fe délite*, lorfqu'elle fe fend par feuillets : on dit auffi *déliter* une pierre, ou la *pofer en délit*, lorfqu'on ne la pofe pas fur fon *lit*, c'eft-à-dire, de plat, comme elle croît dans la carriere ; elle eft très-aifée à fe fendre quand elle eft délitée, & elle ne peut pas porter de grand fardeau, c'eft pourquoi le marbre eft excellent, parce qu'il n'a point de lit & fe peut mettre en tout fens. Il y a auffi des pierres dures qui ont la même propriété ; mais il ne s'en trouve pas pour faire de grandes piéces.

Il faut auffi remarquer que comme les pierres font prefque toutes par lits dans les carrieres, elles ont chacune deux lits, celui de deffus & celui de deffous : les lits de deffous font plus durs que ceux de deffus ; c'eft pourquoi il faut renverfer les pierres & mettre le lit le plus dur deffus, lorfqu'on les employe à découvert, comme pour couvrir des terraffes ou pour faire des dales.

Epaulées.

Travailler *par Epaulées*, faire des fondemens ou des murailles *par Epaulées*, c'eft lorfque les Maçons achevent de les élever par un bout, de la hauteur qu'ils doivent avoir, & que le refte demeure plus bas, faifant leur ouvrage par morceaux & à diverfes reprifes, ce qui n'eft pas un bon travail ; car il faut mettre toutes les affifes de pierre à niveau, afin que la maçonnerie foit bien liée, qu'elle s'affaiffe également, & ne foit que comme une feule maffe. Il y a pourtant des ouvrages qu'il faut faire *par Epaulées*, pied à pied & par reprifes, comme pour reprendre peu-à-peu une muraille qui eft en péril, ou pour foutenir des terres mouvantes.

Etayemens.

Pour *étayer* un bâtiment on fe fert de plufieurs piéces de bois. Premiérement, on en couche deux contre terre, qui fe nomment *Racinaux* ou couches ; fur ces deux on en met une autre qui s'appelle *Patin*, qui eft difpofé de façon qu'il ne pofe que par les bouts fur les racinaux : fur le patin on pofe l'*Etaye*, qui eft une piéce de bois toute droite ou un peu penchée, laquelle porte quelquefois une autre piéce de bois couchée de long qui eft mife comme une femelle que l'on nomme *Chapeau*, pour foutenir avec plus d'étendue la charge qui pofe deffus.

Pour revenir à la fuite de la conftruction de nos murs, qui n'a été interrompue que par l'avis donné fur les épaulées, à l'occafion defquelles j'ai parlé des étayes, on doit *donner du fruit* à une muraille, c'eft-à-dire, ne la pas élever à plomb, mais lui donner un peu de talus à mefure qu'on l'éleve. Il y a des Maçons qui leur donnent un pouce & demi de fruit fur la hauteur de douze pieds ; mais il vaut mieux fe régler fur l'épaiffeur & la hauteur du mur : fur le poids qu'il fupporte ou qu'il foutient ; par exemple, fi c'eft un mur de terraffe, il y en a qui donnent

donnent le fruit par de petites retraites qu'ils font ſur le mur, en le diminuant d'épaiſſeur d'eſpace en eſpace ſeulement : d'autres donnent le fruit en bâtiſſant tout le mur en talus ; en ce cas on donne aux grands murs le cinquiéme ou le ſixiéme de leur hauteur ; aux murs de douze à quinze pieds de haut, un neuviéme ; depuis quinze pieds juſqu'à vingt, un huitiéme ; pour les petits murs de ſix à ſept pieds de haut, un douziéme, & ainſi des autres à proportion.

Il faut auſſi *eſcarper les Fondemens*, c'eſt-à-dire, les relever par recoupemens, & faire en ſorte que la diminution ſoit égale de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb ſur le milieu du fondement. Quand c'eſt un mur qui ne ſert qu'à ſoutenir des terres, on l'éleve tout en talus en dehors ; & pour écouler les eaux de la terraſſe, on fait d'eſpace en eſpace dans le mur des ouvertures longues, étroites & perpendiculaires, qui s'appellent des *Barbacanes*, *Canonieres* ou *Ventouſes*, avec des éperons de maçonnerie qui doivent avancer dans le maſſif de la terraſſe, & on y coule de bonne chaux détrempée, pour bien remplir & lier le tout.

Arraſer un mur, c'eſt en mettre toutes les pierres à niveau, & le faire de hauteur égale par-tout. Il eſt bon d'*arraſer*, autant qu'on peut, tous les ouvrages ; ils en ſont plus forts & mieux liés.

On appelle *Conſoles* dans les bâtimens, les piéces ſaillantes qui ſervent à ſoutenir des corniches, ou à porter des figures, des buſtes ou des vaſes ; tous les membres ſaillans, c'eſt-à-dire, tous ceux qui avancent en dehors, doivent avoir leur ſaillie égale à leur hauteur.

Lorſqu'en bâtiſſant on met en façade des pierres non taillées, pour y faire enſuite quelqu'ouvrage, comme chapiteau ou armes, on nomme cela des *Boſſages*. Il y a un art pour joindre les pierres en boſſages, & les faire avancer au-delà des endroits où ſont les joints. Le Luxembourg à Paris a quantité de boſſages.

Un ouvrage *ruſtique* ou *ordre ruſtique*, c'eſt quand les pierres, au lieu d'être travaillées poliment & uniment, ſont taillées ruſtiquement, ou piquées groſſiérement & ſans ordre.

En fait de grès ou de moilon, on dit *ſmiller*, *eſmiller*, & par corruption, *écheviller* ; c'eſt piquer le grès ou le moilon avec la ſmille, qui eſt un marteau à deux pointes propres à cet uſage.

Différentes façons de Murs.

On fait les murs de maçonnerie de groſſes pierres de taille, de briques, de moilon, ou de pierrailles & cailloux. Ceux de groſſes pierres ſont d'une grande dépenſe : les autres conviennent aſſez aux bâtimens ſimples, & ſont fort ordinaires à la campagne. On en diſpoſe les cailloux & les briques en échiquier, par angles, & de pluſieurs autres manieres : ſouvent même on entremêle ces différens matériaux ; & la plupart des anciennes villes de Province ſont encore bâties de charpente & de briques entrelardées.

On fait, de plus, à la campagne des murs légers de maçonneries groſſieres, dont il ſera parlé ci-après, ſous le titre de *Hourdages*.

Les Anciens faiſoient encore des murs de remplage, qu'ils nommoient *murs à coffres*. Pour cela ils mettoient *de champ*, c'eſt-à-dire, ſur leur largeur, certains ais, qu'ils diſpoſoient ſuivant l'épaiſſeur qu'ils vouloient donner à leur muraille, & ils rempliſſoient ces ais de mortier & de toutes ſortes de pierres. Les murs de terre ſe font approchant de même : on en parlera ci-après.

Il eſt bon de veiller ſur les Maçons & Manœuvres, ſoit qu'ils travaillent à la toiſe, à la tâche ou à la journée, pour qu'ils faſſent bien le mortier, qu'ils don-

nent les retraites & les à-plombs néceſſaires, & qu'ils employent bien leurs matériaux, ſans rien perdre ni prodiguer.

Mais auſſi, comme ils ne peuvent pas faire de bons ouvrages avec de mauvais matériaux, il ne faut point trop tendre à l'épargne; ce qui n'eſt que trop ordinaire à la campagne, où, pour épargner une bagatelle, on eſt ſouvent obligé de bâtir deux mauvaiſes fois pour une bonne. Pour éviter le double embarras & la double dépenſe, il faut toujours employer de bons matériaux, ou du moins de paſſables, y en mettre aſſez, & ſur-tout être diligent à réparer, parce que les bâtimens en déſordre dépériſſent de jour en jour

Hourdages ou *Maçonneries groſſieres & légeres.*

Hourder, c'eſt maçonner groſſiérement.

Je mets au rang des maçonneries légeres; 1°. les murailles ſimples qui ſe font aux champs & à la ville, de charpente lattée, ou même contre-lattée qu'on charge de plâtre ou de terre, avec un enduit par-deſſus.

2°. La limoſinerie, le ſaumurage, la bauge, & le torchis. Ces ſortes d'ouvrages, quoique ruſtiques, ont leur utilité à la campagne, parce qu'ils coûtent peu, & qu'on y employe ce qu'on trouve ſous ſa main : auſſi s'ils durent moins qu'une groſſe maçonnerie, on les renouvelle plus ſouvent, & à peu de frais.

La Limoſinerie eſt une conſtruction de fondemens & de murs, faite avec du moilon & du mortier ſans parement de pierres. Les Limoſins ont donné ce nom à cette ſorte d'ouvrage, parce que c'eſt celui de la plupart des Manœuvres de leur Province.

Le Saumurage eſt un mur de moilon ou de cailloux, qui n'eſt élevé hors de terre que d'environ trois pieds, & ſur lequel on poſe la charpente qui acheve le mur, quand tous les pans en ſont lattés, chargés, enduits & couverts. On appelle en quelques endroits cette maçonnerie baſſe, qui porte la charpente, *des ſolins* ou ſolinages, & cet ouvrage, qui eſt très-commun en bien des Provinces, ne laiſſe pas que de durer, parce qu'il ne porte que de la charpente qui eſt peu exhauſſée.

Pour rendre cette maçonnerie meilleure, on la renforce par quelques chaînes de briques, ou par quelques grès qu'on y met d'eſpace en eſpace entre ceux des encoignures qu'on place ſous les poteaux corniers, afin que le bâtiment ſoit mieux ſoutenu. On n'acheve la maçonnerie du pied, qu'après que toute la charpente eſt achevée, montée, chevillée, & placée à demeure, pour que tout l'ouvrage ſoit mieux joint & ne faſſe qu'un corps.

La Bauge n'eſt autre choſe que de la terre franche mêlée avec de la paille ou du foin haché, bien pêtrie & bien corroyée: on s'en ſert beaucoup dans les pays où la pierre & le plâtre ſont rares. On appelle auſſi *murs de Bauge* ceux qui ne ſont faits que de cailloux liés avec de la bauge ſeulement: la plupart des chaumieres ſont faites ainſi. Quand la bauge s'applique ſur de la charpente, comme pour granges, étables, & autres menus bâtimens, ils appellent cet ouvrage *du Torchis*, parce que le pan de bois ou charpente, qui n'eſt ordinairement qu'un, aſſemblage de quelques mauvais petits poteaux lattés, étant dreſſé, on prend de la bauge, on la tortille autour de certains bâtons en forme de torches, d'où vient le nom de *Torchis*: on appelle ces bâtons des paliſſons ou palots, & on les met avec force dans les entailles entre les bois de la charpente, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre. Quand tout le mur eſt ainſi chargé, on en crépit la ſurface avec de la même bauge bien corroyée, on l'unit avec la truelle; &, ſi l'on veut, on la blanchit avec du lait de chaux. On garnit auſſi des planchers à la campagne de cette même matiere.

Cette eſpece de cloiſonage eſt de bien petite dépenſe; auſſi eſt-elle légere & de peu de défenſe. On pourroit cependant la rendre plus ſolide, ſi on ne vouloit pas tant courir à l'épargne: par exemple, ſi la charpente du mur de bauge étoit plus ſerrée, les paliſſons n'ayant pas tant de longueur, en ſeroient plus forts. Il eſt bon d'obſerver encore de ne point employer de bois vert pour faire ces bâtons, parce que quand il vient à ſécher, il ſe reſſerre & n'eſt plus arrêté; ainſi la muraille branle & tombe en ruine en peu de tems. Ces paliſſons doivent être de bois de chêne & de fente; ils valent mieux que lorſque ce ne ſont que des rondins ou du branchage: plus la terre eſt détrempée, meilleur en eſt le torchis. Il faut prendre garde de n'y point trop mettre d'eau ni trop peu, mais de faire avec cette terre comme une eſpéce de pâte qu'on puiſſe manier lorſqu'on l'employe, en ſorte qu'elle ſe lie bien l'une à l'autre.

Murs de Terre.

Toute ſorte de terre y peut être employée, excepté la terre glaiſe, l'argilleuſe & la ſablonneuſe: il faut préférer la plus forte, c'eſt-à-dire, celle qui ſe lie mieux, & qui garde la forme qu'on lui a donnée, en la comprimant dans la main: un peu de gravier y fait merveille. On l'employe un peu humide, à peu près telle qu'elle eſt ordinairement au-deſſous de la ſurface de la terre. La fondation doit être de maçonnerie juſqu'à un pied ou deux au-deſſus du terrein, afin de ſe garantir de l'humidité. Pour conſtruire le mur, on jette la terre peu-à-peu dans des moules ou encaiſſemens portatifs de planches de ſapin de deux pieds & demi de hauteur, & d'environ douze pieds de longueur: on bat & on preſſe chaque couche avec des eſpéces de maſſues deſtinées à cet uſage. Lorſqu'un moule a été rempli juſqu'en haut, on le démonte pour le remonter à côté, & y conſtruire de la même façon un autre pan de mur. On paye la façon de ces ſortes de murailles, lorſqu'elles ont un pied & demi d'épaiſſeur, quarante-cinq ſols par toiſes de Roi, ſans compter l'enduit de mortier. On prétend que ces ſortes de murs, bien enduits de mortier, peuvent durer plus de deux ſiecles, qu'on peut s'en ſervir pour bâtir des maiſons à pluſieurs étages, & qu'ils ſont d'une ſolidité preſqu'incroyable.

Des Enduits ou *Crépis.*

Il faut crépir tous les murs, même ceux de hourdage & de bauge, afin qu'ils ne dépériſſent pas ſi vîte à l'eau, au ſoleil & à l'air.

Les enduits, dont on couvre les murs, ſe font avec de la chaux & du ciment ou du ſable, ou bien avec du plâtre ou du ſtuc, qui ſervent en même tems à les blanchir: le ſtuc ſe fait avec du marbre blanc, bien broyé & ſaſſé, & de la chaux.

Pour faire de beaux & bons enduits, il ne faut pas employer le ſable auſſi-tôt qu'il eſt tiré de la terre; il fait ſécher le mortier trop promptement, ce qui fait gerſer les enduits, à la différence des gros murs de maçonnerie, pour leſquels il ne faut pas que le ſable ait été long-temps à l'air.

On fait auſſi des enduits de badigeon, comme nous l'avons dit ci-deſſus, page 32.

On fait même des enduits de ſimple bauge à la campagne, en la couchant avec la truelle ſur les murailles qui ſont de la même bauge; &, quand on veut, on les blanchit avec du lait de chaux, faute de plâtre.

On ſe ſert auſſi beaucoup à la campagne de *Blanc en bourre*, qui eſt une eſpéce d'enduit fait de terre, & recouvert de chaux mêlée de bourre.

On fait aux Indes un crépis avec de la chaux vive mêlée de lait & de ſucre; &

après en avoir enduit les murailles, on les polit avec une agate : ce qui les rend unies & luiſantes comme une glace de miroir.

On blanchit les appartemens & les murailles, à l'huile ou en détrempe : à la campagne on ſe contente ſouvent d'appliquer par-deſſus l'enduit quelques couches d'eau de chaux. Je parlerai ci-après du blanc des Carmes & de pluſieurs autres blancs.

ARTICLE IV.

De la Charpente & de la Menuiſerie.

Le bois qu'on veut employer aux ouvrages de charpente, ſe débite de deux manieres : ſoit en l'équarriſſant avec la coignée, ſoit en le ſciant de longueur. Les bois d'équarriſſage ſont les ſablieres, les groſſes ſolives, les poutres, &c. Les bois de ſciage ſont les petites ſolives, les chevrons, les poteaux, &c.

Le bois de charpente doit être coupé long-tems avant que d'être mis en œuvre, parce que lorſqu'on l'employe vert, il eſt ſujet à ſe gerſer, à ſe fendre, ou du moins à ſe retirer, ce qui gâte l'ouvrage. Il ne le faut point prendre flacheux, ni plein d'aubier : *flacheux* veut dire un bois dont le carrelage n'eſt qu'imparfait, ce qui le rend difficile à mettre en œuvre, à toiſer, & à réduire au cent : l'*aubier* eſt une partie molle & blanche, qui eſt entre le vif & l'écorce de l'arbre ; les Ouvriers l'appellent le lard du bois : c'eſt une choſe qui y eſt très-préjudiciable, car il le corrompt & le fait pourrir en peu de tems, à cauſe des vers qui s'y mettent & qui ſe communiquent au bois voiſin.

Le bois *roulé* n'eſt pas meilleur à mettre en œuvre ; il jette en-dehors, des rognes ou mouſſes, qui ſont comme des champignons ou mouſſerons : c'eſt un bois qui a été battu des vents pendant qu'il étoit en ſéve ; il ne peut paſſer que pour de très-petits ouvrages.

Il ne faut pas non plus employer de bois échauffé, venté, ou ſur le retour, parce que les petites taches blanches, noires & rouſſes, qui s'y forment, le font pourrir bien vîte. Les bois doivent encore être non-ſeulement vieux coupés, mais bien ſecs quand on les employe, afin qu'ils ne ſe déjettent point.

Il faut, autant qu'on peut, en mettant le bois en œuvre, principalement en fait de charpenterie, laiſſer de la ſéparation entre les bois, afin que le vent y puiſſe paſſer, en ſorte que les plates-formes, poutres & ſolives ne touchent jamais le mortier ni le plâtre, qui échauffent & pourriſſent le bois ; c'eſt pourquoi on maçonne autour avec de la terre ou de la brique, ou on y met des planches : quelques-uns même laiſſent toujours quelque petit trou au bout des poutres, ou les font aller de longueur juſqu'au bout de la maçonnerie ; en ſorte que les deux bouts de la poutre araſent le mur en-dehors, pour que le vent puiſſe les rafraîchir. Les piéces de bois équarris doivent être miſes *de champ*, c'eſt-à-dire, poſées ſur la partie la moins large ; & quand elles *bombent*, c'eſt-à-dire, qu'elles font l'arc, il faut mettre le bombement deſſus ; c'eſt ce qu'on appelle les *mettre ſur leur fort* : elles ont en ce ſens beaucoup plus de force, & ne plient guère, de même que toute ſorte de bois étant mis debout, peut porter un grand fardeau ; au lieu qu'il peut rompre & plier quand il eſt couché, ce qui eſt le contraire des pierres de taille.

On vend à Paris le bois de charpente au cent de piéces, & la piéce doit avoir douze pieds de long & ſix pouces en quarré, de ſorte qu'elle contient trente-ſix pouces ſur douze pieds de long : le cent de bois marchand ſe compte à cent quatre. Mais en fait de menuiſerie, on n'eſtime point à la piéce de bois, mais à l'ouvrage entier.

Quand on choisit les bois dans les forêts, il faut préférer, pour bâtir, ceux qui croissent au midi, à ceux qui viennent du côté d'occident; les premiers sont pourtant souvent situés dans des endroits si chauds, que l'humeur en est trop dessé-chée: c'est pourquoi on choisit plutôt ceux qui sont du côté de l'orient ou du septentrion; ils sont les meilleurs, parce que le froid en conserve la nourriture, & l'humeur y est mieux distribuée, mieux cuite & mieux digérée: on les connoît même aisément, parce qu'ils y croissent plus haut, sont plus gros, ont un fil plus droit, & l'écorce presqu'unie & avec peu d'aubier. Quand on les met en piéces aussi-tôt qu'on les a abattus, ils sont sujets à se gerser & se fendre, à cause de leur grande humidité, ce qui vient souvent de la force & de la bonté du bois, comme le disent toujours les Charpentiers. Le tems le plus propre pour abattre les bois dans les forêts, est dans les trois derniers mois de l'année, parce qu'alors ils ont moins de séve: il y a bien des gens qui prennent pour cela un lendemain de pleine lune & tout son décours, parce qu'ils prétendent que tous les corps ont alors moins d'humidité. Il faut laisser les bois abattus trois mois dans la forêt avant que d'y toucher, pour qu'ils s'affermissent & se consolident.

Le chêne est le bois le plus fort & le meilleur à bâtir sur la terre ou dans l'eau, parce qu'il ne se pourrit pas.

Le châtaignier est assez d'usage & bon pour la charpente, pourvu qu'il soit à couvert de l'humidité & des injures de l'air.

Le sapin n'est bon qu'en solives & en poutres; encore faut-il en enfermer les bouts dans les murs; de sorte que la chaux ne les touche & ne les échauffe point.

Le noyer sert beaucoup aux Menuisiers, sur-tout pour les ouvrages délicats & variés à la vûe. Pour en cacher les nœuds ou les fentes, ces artisans les remplissent de *Futée*, c'est-à-dire de poudre ou sciure de bois mêlée avec de la colle-forte, ou bien d'un mastic composé de cire, de résine & de brique pilée: ce mastic vaut mieux que la futée, n'étant pas sujet à se gerser.

Le bois de menuiserie doit être encore plus vieux coupé & plus sec que celui de charpente.

Il est bon de savoir que quand on attache des lambris contre les poutres ou solives, il faut y laisser de petits trous, afin que le vent y passe, & qu'il empêche que le bois ne s'échauffe l'un contre l'autre; car il peut arriver des accidens par les lambris attachés aux planchers contre les solives ou poutres que la pesanteur du bois fait affaisser & arréner, & même se corrompre & se gâter sans qu'on s'en apperçoive.

Les Menuisiers, qui travaillent en grosse besogne, sont appellés *Menuisiers d'assemblage*, & ceux qui travaillent à des cabinets & à des piéces de rapport & de marqueterie, on les nomme *Menuisiers de Marqueterie* ou *de placage*.

Examen de toutes les piéces de Charpente qui entrent dans une Maison.

La connoissance en doit être également agréable & utile à ceux qui font bâtir à la ville ou à la campagne.

Les *Sablieres* sont de grandes piéces de bois qu'on pose de leur longueur & de plat, ou sur leur haut, ce que les ouvriers appellent de champ, & toujours sur leur fort; elles ne doivent avoir de grosseur au plus que la moitié des poutres: il y en a à tous les étages du bâtiment, & c'est dans ces piéces qu'on emmortaise celles qui sont debout.

Les *Plates-formes* soutiennent la charpente de la couverture, & se posent sur le haut de la muraille où doit être l'entablement.

Les *Poteaux* sont de plusieurs sortes. Les *Poteaux-Corniers* sont les gros po-

teaux qui ſont les encoignures d'un bâtiment, & qui portent les poutres ou ſablieres en cloiſonage. Les *Poteaux de Croiſées* ſont les piéces de bois qui ſont debout, & qui forment les deux côtés de la croiſée. Les *Poteaux d'Huiſſeries* ſe poſent à côté des portes, & ceux de *Remplage* ou *de Pan* ſe mettent entre les autres poteaux. On place les *petits Poteaux* au-deſſous des appuis des croiſées, & les *petits Potelets*, tant au-deſſus des portes & des fenêtres, qu'aux exhauſſemens des entablemens.

La *Croix de Saint André* ſert à remplir & entretenir les *Guettes* qu'on poſe en contrefiche, & qui ont la figure d'une demi-croix de Saint-André. Les *Guettrons* ſont de petites guettes qui ſe placent d'ordinaire ſous les appuis des croiſées, aux exhauſſemens ſous les ſablieres d'entablemens, ſur les linteaux des portes, dans les cloiſons du dedans, & aux joints des lucarnes.

Les *Linteaux* ſont les travers qui ſe mettent au-deſſus des portes & des fenêtres.

Les *Lambourdes* ſont les piéces de bois qu'on met ſur le plancher pour y attacher des ais ou du parquet: on appelle auſſi *Lambourdes*, les piéces de bois qui ſont aux côtés des poutres, & où il y a des entailles pour poſer les ſolives. L'eſpace qu'il y a d'une ſolive à une autre s'appelle *Entrevous;* & ces entrevous ſe font avec des ais, du plâtre, ou autrement: on nomme ais d'entrevous, ceux qui portent l'aire du plancher.

On nomme *Entrait*, la piéce de bois qui ſoutient les arbalêtriers & les ſolives des planchers en galetas; les *Jambes de force*, celles qu'on poſe ſur les tirans pour porter & ſervir de jambes à l'entrait: on les y attache avec des liens au-deſſous par tenons & mortaiſes, & elles s'aſſemblent par en-haut dans le *Boſſage* du poinçon. Le *Boſſage* ſur des pierres eſt, comme je l'ai déja dit, lorſqu'en bâtiſſant on laiſſe des pierres non taillées pour y faire quelqu'ouvrage: il y a auſſi des boſſages ſur les piéces de bois, comme aux engins. Quant aux entraits dont je viens de parler, on appelle en général *Entraits*, les piéces de bois qui traverſent & qui lient deux parties oppoſées dans la Couverture; il y a le grand & le petit entrait; on nomme particuliérement entraits ou *tirans*, les piéces qui ſoutiennent le poinçon, & qui poſent ſur les forces.

Le *Poinçon* s'aſſemble & ſe met ſur le milieu de l'entrait, avec les *Jambettes* ſous les arbalêtriers, & les doubles entraits aſſemblés de niveau ou en contrefiche dans les arbalêtriers; ce qui forme *la Ferme* entiere. On appelle poinçon une piéce de bois qui eſt toute droite ſous le faîte d'un bâtiment, & qui ſert pour l'aſſemblage des fermes, faîtes ou ſoufaîtes, ou bien qui aident à ſuſpendre un tirant ou une poutre qui a trop grande portée; & en ce cas on attache au poinçon une ſoupente de fer, un boulon ou un étrier.

Sur les arbalêtriers ſe poſent des *Taſſeaux* à mortaiſes & à tenons, avec échantignoles au-deſſous, pour ſoutenir chaque *cours de panne.*

Les *Arbalêtriers* ou *petites Forces* ſont les deux piéces de bois qui vont ſe joindre au haut du poinçon, & qui avec un ſeul entrait font la petite ferme.

Cours de Pannes ſont un, deux ou trois rangs de pannes les uns ſur les autres; & les *Pannes* ſont de longues piéces de bois ſur leſquelles on applique les chevrons; elles paſſent en travers ſur les fermes. On met de chaque côté d'une couverture, autant de cours de panne qu'on le juge à propos pour la portée des chevrons.

Les *Taſſeaux* ſont les piéces qui portent les pannes, & les *Echantignoles* ſont celles qui ſoutiennent les taſſeaux: il faut qu'elles ſoient *embrevées*, c'eſt-à-dire, poſées dans une entaille faite quarrément ſur l'arbalêtrier, à la profondeur d'environ un pouce par en-bas, & bien arrêtées avec des chevilles de bois.

Les *Chevrons* ſont des piéces ſur leſquelles on poſe la couverture du bâtiment,

& où on attache les lattes. *Brandir le chevron ſur la panne*, c'eſt le mettre ſur la panne, les percer tous deux, & y mettre une cheville de bois quarré qui les traverſe. Le *Chevron de croupe* monte depuis la plate-forme juſqu'au haut du poinçon, où il ſe met *par à-bout*, c'eſt-à-dire, par embrevement dans une entaille faite exprès pour l'empêcher de pouſſer : il tient dans le bas à tenons & à mortaiſes dans le *Blochet*, ou dans les *Pas*, quand il n'y a point de blochet, & qu'il n'y a qu'une ſabliere en plate-forme. On met quatre chevrons à la latte à tuile de quatre pieds de longueur.

On appelle *Tenon*, le bout d'une piécé de bois qui entre dans une *mortaiſe*, qui eſt l'ouverture faite dans le bois pour y aſſembler les tenons ; & les côtés du tenon s'appellent *Epaulement*, principalement le côté qui n'eſt pas diminué comme l'autre, afin de donner plus de force à la piéce de bois. Les *Pas* ſont des eſpéces d'embrevemens taillés dans la ſabliere ou plate-forme, eſpacés d'un pied l'un de l'autre pour avoir quatre chevrons à la latte. Les *Blochets* ſont des piéces de bois qui tiennent en état les chevrons de croupe & les jambettes des couvertures : on poſe les blochets ſur les ſablieres des croupes & des longs pans.

La *Ferme* eſt un aſſemblage en triangle des piéces de bois qui ſont au-deſſus de chaque travée ; c'eſt ſur elle que poſent les autres piéces qui portent la couverture. Elle s'entaille avec les blochets ſur les ſablieres, qui ſont aſſemblées l'une à l'autre avec des entre-toiſes, de maniere qu'elles ne font que la largeur du mur qui les porte.

Il y a de grands & petits *Eſſeliers*, particuliérement où il ſe fait des *Croupes*, que l'on nomme *Petits Eſſeliers dans les Grands*. Eſſeliers de *Fermes*, eſſeliers de *Croupes*, *grands* eſſeliers, ce ſont des piéces de bois qui s'aſſemblent diagonalement à deux autres, faiſant angle obtus, à la différence des *Liens*, qui font le même effet à deux piéces aſſemblées à angle droit aux arrêtiers ou aux coyers : lorſqu'ils ſont ceintrés, on les nomme *Courbes ralongées*. Les *Eſſeliers* ſe mettent ſous les arrêtiers & les coyers, & les *Liens* ſous les chevrons & les entraits. Ce qui ſe nomme *Courbe* ſous les fermes, s'appelle courbes ralongées, quand elles ſont ſous les coyers & les arrêtiers ; & les *Courbes* ne ſont autre choſe que les liens & les eſſeliers, qui ſont courbes : il y a encore les petits eſſeliers qui s'aſſemblent dans les grands, & qui ſont ceux qui portent des empanons pour aller joindre le grand eſſelier.

Les *Gouſſets* ſont les piéces qui ſe mettent dans les enrayures d'un entrait à l'autre, & les enrayures ſont les entraits des fermes d'aſſemblage.

Le *Coyer* eſt ce qui va d'un poinçon ou d'un gouſſet à l'arrêtier, & dans lequel ſe met au-deſſous le grand eſſelier.

L'Embranchement eſt une piéce de bois qui ſert ſur les couvertures de petit entrait dans l'empanon & le coyer, & qui les lie l'un à l'autre.

L'empanon eſt un chevron qui ne monte pas juſqu'au haut du faîte, mais qui doit s'aſſembler à l'arrêtier avec tenons & mortaiſes, du côté des croupes & des longs pans, ſans y employer de clous.

Les *Arrêtiers* ſont les piéces de bois qui vont, des quatre encoignures d'un bâtiment en croupe, s'attacher au haut des poinçons, & par en-bas dans des pas ou blochets.

Le faîte eſt la piéce de bois qui fait le haut de la charpente d'un bâtiment, & où les chevrons ſont arrêtés. Les *Soufaîtes* ſe poſent au-deſſous des faîtes.

La *Contre-fiche* eſt une piéce de bois qui s'appuye contre une autre, comme pour l'étayer.

Les *Contrevents* ſont des piéces de bois qui ſe mettent aux grands combles, en croix de Saint-André ou en contre-fiche, pour entretenir & *contreventer* du haut

d'une ferme en bas de l'autre, & pour empêcher le *hiement* des fermes & chevrons, c'eſt-à-dire, pour empêcher que les grands vents ne les faſſent aller de part & d'autre. Dans les lieux expoſés aux gros vents & aux grandes pluies, la charpente des couvertures & tout ce qui eſt au-deſſous, ſouffrent & dépériſſent beaucoup dans les coins ou angles de rencontre, où la pluie & le vent font toujours effort : c'eſt pourquoi, au lieu d'y faire la charpente à angles, on arrondit les coins par des piéces courbes ou autrement, afin que ces coins étant ouverts & évaſés, l'eau & le vent coulent également ſur toutes les couvertures, & elles ont beaucoup plus d'égoût.

Les *Liernes* ſervent pour les planchers en galetas, & s'aſſemblent ſous les faîtes d'un poinçon à l'autre.

L'Enchevêture s'entend des deux ſolives qui terminent la longueur des cheminées. Le *Chevêtre* s'employe pour en terminer la largeur, & pour ſoutenir les ſolivaux qui s'emmanchent dedans avec tenons à mordans.

Sur tout ce détail des piéces de charpenterie qu'on vient de donner, on peut, en s'en faiſant une petite étude, ſavoir toutes les parties d'un bâtiment conſtruit en bois, & devenir par-là ſoi-même ſon Architecte.

On a vu au commencement de cet article, que les Charpentiers vendent à Paris le bois au cent; mais on n'a pas dit combien ils le vendent: on va le marquer ici.

Le bois neuf mis en œuvre & poſé en place, ſoit pans de bois, cloiſons, planchers, eſcaliers ou combles, toiſés aux us & coutumes de Paris, le cent ſe vend cinq cens livres. Le vieux bois, employé comme ci-deſſus, le cent ſe paye, aux Charpentiers pour le remploi, quatre-vingt-dix livres. Lorſqu'on a du vieux bois des démolitions de bâtimens, & qu'il peut encore ſervir, les Charpentiers le reprennent à raiſon de deux cens liv. le cent. Quand c'eſt du vieux bois de ſapin, ils ne le reprennent qu'à raiſon de cent cinquante liv. le cent.

Paſſons à la menuiſerie. Les *Portes* à la campagnes doivent être ſimples, mais de bonnes planches de chêne, aſſemblées en *rainure*, c'eſt-à-dire, par canal fait dans le bois. Cet aſſemblage eſt le plus fort, & celui qui dure le plus. Il y en a un autre qui ne ſe fait qu'avec des planches miſes de travers, qu'on cloue à celles qui ſont poſées debout, qu'on appelle montans, & qui font le principal corps de la porte. C'eſt ainſi qu'on fait la plupart des portes aux villages. Si ce ſont de grandes portes pour des cours, on les ſoutient par derriere d'une croix de Saint-André qu'on y attache avec des clous. Quant aux portes des écuries & étables, on les retient avec deux barres de bon bois qui ſont clouées en travers. Quelques-uns ſe ſervent de bois blanc pour ces portes de peu de conſéquence; mais lorſqu'elles ſont expoſées à la pluie, elles ne durent guère: c'eſt pourquoi il vaut toujours mieux les faire de bois de chêne, c'eſt un ménage. Il y en a qui au lieu de clous ſe ſervent de chevilles de bois pour tenir les barres qui ſoutiennent les portes; mais les clous ſont plus propres & de plus de durée.

Il faut aux *Portes cocheres* deux ou trois bandes de fer, plates & percées tout du long, pour les attacher contre la porte avec des clous qu'on rive en dedans. Le bout de la bande eſt retourné en rond de la groſſeur du gond, afin qu'il y puiſſe entrer.

On met ordinairement (& l'ouvrage n'en vaut que mieux) un *Pivot* ſous le bas de la porte, pour la ſoutenir & pour la faire ouvrir & fermer plus aiſément. Le pivot prend ſous le bas de la porte, & la pointe entre dans une crapaudine ou grenouille de fer miſe à plomb au droit des mammelons des gonds qui ſont deſſus. On appelle mammelon, le bout du gond qui entre dans ſa penture.

On attache aux portes charretieres de la campagne, un fléau ou grande barre de bois qui en traverſe toute la largeur, & qui tourne ſur un boulon de fer par où elle

elle eſt attachée à la porte pour la tenir fermée, avec une ſerrure quarrée & un verrouil, ou bien avec un moraillon par le bas. C'eſt la maniere la plus ordinaire de fermer les grandes portes des baſſes-cours.

Les *Croiſées* ſe font de bois de chêne, à carreaux de verre, avec des contre-vents en dehors. On ne fait plus à préſent de chaſſis à panneaux, à moins que ce ne ſoit pour des bâtimens de baſſes-cours. Les contrevents ſe font ordinairement d'un bois léger, afin qu'ils ne chargent point ſur les gonds; ils ſont tout ſimples; & pour les faire durer long-tems, on y fait mettre une couche en huile.

On met, ſi l'on veut, des chambranles aux fenêtres, aux cheminées & aux portes. Un chambranle eſt l'ornement qui borde les trois côtés de ces piéces: elles en ſont plus propres. Il y a encore d'autres choſes, dans les maiſons de campagne qui ſont du reſſort d'un Menuiſier, comme des armoires ſimples pour mettre en réſerve les proviſions; des tablettes pour la batterie de cuiſine, des tables à manger, ainſi que pluſieurs autres meubles qui concernent le ménage, & qui tous doivent être de bon bois, & travaillés ſelon l'art. On ne parle point ici de lambris, pilaſtres, boiſeries à panneaux, parquets & autres ornemens, qui tiennent plus du faſte des villes, que de l'économie champêtre, & qui nous meneroient trop loin.

ARTICLE V.

Tromperies des Ouvriers en fait de Bâtimens.

Comme on eſt preſque toujours trompé dans le choix ou dans l'emploi des matériaux, & cela tantôt par l'ignorance ou la pareſſe des Ouvriers, tantôt par leur mauvaiſe foi, quelque confiance qu'on ait en eux, voici quelques remarques pour s'en garantir.

Tromperies des Entrepreneurs & Maçons.

C'eſt leur faute lorſqu'ils bâtiſſent leurs fondemens ſur un ſol douteux: ſouvent auſſi l'impatience qu'ils ont de voir bientôt leur entrepriſe à fin par une vue d'intérêt, leur fait faire précipitamment un ouvrage de peu de durée; ſouvent encore ils ne mettent point les fondations du même niveau: le bâtiment en ſouffre; car les parties de la terre n'étant pas toujours également fermes, un mur, qui ſera par le haut ſurchargé par l'emplacement des poutres, aura un appui inégal, & baiſſera en cet endroit.

C'eſt pécher en fait de bâtiment, lorſqu'on ne garnit pas les ouvrages, & qu'on laiſſe des vuides entre les matériaux. Cette tromperie eſt aſſez ordinaire aux *Tâcherons*, c'eſt-à-dire, aux Ouvriers qui travaillent à la tâche, & c'eſt un des plus grands défauts; il y va ſouvent de la ruine d'un mur, parce que ces vuides qu'ils laiſſent, ou qui ne ſont remplis que d'une poignée de boue détrempée ou de mortier, ne ſuffiſent pas pour lier les moilons l'un ſur l'autre; en ſorte que le mur n'a ni conſiſtance uniforme, ni ſolidité.

Les Ouvriers trompent encore, lorſque, mettant en parade le beau côté des moilons, ils ne mettent derriere que de la pierraille ſans ordre & ſans union, pour racheter l'épaiſſeur des murs & avancer leur beſogne.

C'eſt auſſi une tromperie, lorſqu'ils emploient les pierres avec leur bouzin, & tout fraîchement tirées des carrieres. Le bouzin, qui eſt le deſſus des pierres qui ſortent de la carriere, n'eſt point reçu dans les bâtimens; & lorſque les Tâcherons l'emploient, c'eſt parce qu'il leur coûte moins que la bonne pierre, & qu'ils

gagnent plus de terrein : mais ils ne doivent employer que des pierres ébouzinées & équarries ; c'eſt ce qu'on appelle pierres façonnées à *vive-arrête.*

Entre tous les vices des ouvrages de maçonnerie, celui de couper les gros murs pour y faire paſſer les tuyaux de cheminées, ſous le prétexte d'ôter dans les chambres les ſaillies qu'y font ces tuyaux, eſt un des plus préjudiciables aux bâtimens : c'eſt pourquoi il eſt bon d'y faire attention.

Il faut auſſi prendre garde qu'au lieu de mettre dans le mur des pierres qui en occupent toute l'épaiſſeur, ils n'y fourrent que des plaquis de pierres, ou n'empliſſent le milieu des murs que de pouſſiere ou de boue, au lieu de mortier.

D'un autre côté, la ſurabondance de mortier eſt auſſi une tromperie à laquelle les Limoſins ſont très-enclins, pour s'épargner la peine de bien garnir un mur de moilon ou de tuileau, parce que cela leur conſomme du tems, & qu'en épargnant leur peine, ils avancent l'ouvrage qu'ils ont entrepris ; mais le mortier ne fait jamais une ſi bonne liaiſon, que lorſque le moilon y eſt mêlé.

Le *Lait de Chaux* qu'on met ſur le ſable pour en faire du mortier, eſt une friponnerie des plus hardies ; car ce mortier n'a jamais une bonne conſiſtance, puiſque le lait de chaux n'eſt autre choſe que la liqueur claire & blanche qu'on tire de la chaux quand on l'éteint, & elle n'eſt bonne que pour blanchir les murailles.

J'ai vu des Maçons aſſez frippons & aſſez hardis pour vouloir compter comme pierre de taille, des endroits qu'ils n'avoient qu'enduits de badigeon, comme je l'ai expliqué ci-deſſus.

Il faut auſſi prendre garde ſi les murs de cloiſons, qu'ils rempliſſent de plâtre ou de bauge, ſont bien lattés & bien fournis.

Tromperies des Charpentiers.

1°. Quand ils ſavent que, dans les lieux cachés, le plâtre couvrira leur bois, ils en mêlent du vieux au lieu de neuf, ou du bois plein d'aubier & de flache, au lieu de bois à vive-arrête ; ce qui eſt poſitivement défendu.

2°. Ils mettent ſouvent en œuvre du bois échauffé : ils en ont la connoiſſance ; c'eſt pourquoi ils ne ſont point excuſables lorſqu'ils tombent dans le cas ; & comme ils ne doivent rien donner qui ne ſoit bon, loyal & marchand, ils ne doivent employer ni bois roulé, ni aubier, ni bois flacheux, & qui ne ſoit point travaillé à vive-arrête, ni bois tranché, ni bois mort, ni mort-bois, ni même de bois blanc. Voyez l'explication de ces termes & de ces défauts au Chapitre du commerce du bois ci-après.

3°. Les Charpentiers trompent pareillement, quand, ayant fait un marché au cent, ils mettent du bois plus gros & en plus grande quantité qu'il n'en faut.

4°. Au contraire, s'ils ont fait leur marché en bloc, ils emploient du bois d'une moindre groſſeur, & en moindre quantité.

5°. Ils péchent encore contre la bonne foi, lorſqu'après avoir fait un marché à la toiſe aux us & coutumes, ils ſe ſervent de bois de meſure, qui, par la nature de ce toiſé, en augmentent la quantité & la groſſeur : ce n'eſt pas qu'il ne ſoit aiſé de ſe parer de cette tromperie ; ainſi il eſt de l'intérêt de celui qui fait bâtir, d'y avoir l'œil.

Il eſt dangereux pour celui qui fait bâtir, de faire un marché à la toiſe ; car les Compagnons, qui ſavent la nature à laquelle les bois ſeront toiſés, réduiſent, autant qu'ils peuvent, les bois de douze pieds à dix & demi, & coupent pour cela deux bouts de bois qu'ils vendent, qui eſt un vol manifeſte d'une partie du bois : ajoutez que le Charpentier, par cette réduction, en fournit une plus grande quan-

tité ; après cela, il ne faut pas s'étonner ſi bien des gens ſont ruinés à bâtir ; c'eſt pourquoi il eſt bon d'entrer en connoiſſance de toutes ces tromperies, afin de s'en garantir, principalement à la campagne, où ces ſortes d'Ouvriers croyent trouver leurs dupes.

Tromperies des Couvreurs.

Ils trompent plus que les autres Ouvriers, par l'impuiſſance où l'on eſt d'aller ſoi-même vérifier leur travail : ils en ont moins d'occaſion dans les ouvrages neufs que dans les autres, ſi ce n'eſt quand ils emploient de mauvaiſes lattes pleines d'aubier, & des tuiles mal façonnées.

Mais c'eſt dans les réparations & les recherches qu'ils trompent le plus. Quand on toiſe la couverture aux us & coutumes, les Couvreurs malicieux ôtent du long des murs les vieilles tuiles, & y en mettent des neuves ; ils en font de même au haut des faîtes, dans tous les égoûts & le long des plâtres, & ils poſent les vieilles dans le milieu du comble ; en ſorte qu'ils font d'un comble un tableau, dont la tuile neuve fait la bordure. Par-là leurs plâtres ſe toiſent par-tout, ils ſe trouvent pied par pied, & ſe payent ſur le même pied de la tuile le long & autour de laquelle ils ſont mis : par cette ruſe, ils tirent d'un ſac de plâtre, qui vaut cinq ou ſix ſols, ſept à huit francs ; au lieu que s'ils n'avoient employé que de la tuile vieille en ces endroits, ce même plâtre, toiſé, comme on a dit, ne leur produiroit que trente ſols : c'eſt pourquoi, ſur ces remarques, il eſt bon, pour ſe mettre à couvert de cette fraude, de ſtipuler par écrit ce qu'on veut qu'ils faſſent, & non pas abandonner l'ouvrage à leur foi. Cet article eſt de très-grande conſéquence, pour ne pas dépenſer dix fois plus qu'on ne devroit.

Tromperies des Menuiſiers.

Pour ne parler que de ce qui concerne notre bâtiment de campagne, les Menuiſiers trompent en mettant en œuvre de mauvais bois : ce qui ſe manifeſte bientôt lorſqu'il eſt vert, nouveau, roulé, plein d'aubier ou échauffé ; & pour peu d'ailleurs qu'on ait de connoiſſance dans les ouvrages de menuiſerie, il eſt aiſé de voir ſi l'aſſemblage du bois eſt bien fait, ſoit en rainure ou autrement.

Tromperies des Serruriers.

Ils trompent en achetant chez les Quincailliers des ſerrures vieilles, mal garnies & de mauvais fer, quoique ſur la foi de leur réputation on les paye comme bien faites, bien garnies, neuves & de bon fer.

Leur fraude conſiſte encore à fournir du fer aigre ou moins peſant qu'ils ne le mettent dans leur mémoire : ce qu'il faudroit vérifier avant que les ferrures fuſſent attachées.

Tromperies des Carreleurs.

Au lieu d'aſſeoir leur carreau ſur du plâtre pur, ils ne le poſent que ſur de la pouſſiere ; de plus, ils donnent du carreau mal cuit, ce qui fait qu'il dure très-peu, & lorſqu'on ſe plaint qu'ils l'aſſeyent mal, ils diſent que s'ils le poſoient ſur du plâtre pur, ce plâtre le pouſſeroit : ce qui eſt très-faux, puiſqu'il eſt d'expérience que le plâtre pur attache le carreau ſi ſerrément, que jamais il ne ſe détache.

Voilà à peu près les tromperies ordinaires des Ouvriers en fait de bâtiment : il faut auſſi avouer qu'ils y ſont quelquefois contraints par la néceſſité qu'on leur

impoſe. Les Ouvriers de toutes ſortes de profeſſions cherchent à travailler; mais un avare, qui veut avoir pour rien les matériaux, l'art & la peine des Ouvriers, donne lieu lui-même aux tromperies que l'indigence les force à lui faire : à quoi les honnêtes gens ne les expoſent pas.

L'impatience de celui qui fait bâtir, eſt encore ſouvent l'occaſion des fraudes des Ouvriers ; ils ne manquent pas d'augmenter cet empreſſement, à la faveur duquel ils fourrent de mauvais matériaux, & ne font que ſuperficiel un ouvrage dont le maître ne veut que voir la fin.

Il ne faut pas non plus écouter en tout les avis des Ouvriers, qui, dans le cours des ouvrages, les ſavent prodiguer pour ſe tailler de la beſogne: il faut dès l'entrée, leur impoſer ſilence; ſtipuler que ſi le cas arrivoit qu'on changeât quelque choſe, il ſeroit fait un état préalable de ce qui devoit être fait ſuivant le marché pour le défalquer : c'eſt une clauſe qui ferme la porte à l'eſtimation, qui eſt le ſalut de tous les Ouvriers.

Le ſecret pour tenir les Maçons en reſpect, eſt de régler la maniere du toiſé, à la charge de ne toiſer, pour telle choſe que ce ſoit, les vuides.

Pour la charpente, il faut arrêter préciſément le toiſé de bout-avant, qui ſera fait ſeulement ſur la longueur des bois. Il faut preſcrire la quantité de bois qui entrera dans les combles, dans les planchers & dans les cloiſons : la diſtance qu'il y aura entr'eux, & fixer les groſſeurs différentes des bois, ſelon les endroits où l'on doit les mettre en œuvre; & il faut abſolument rejetter tout toiſé aux us & coutumes : c'eſt où les Ouvriers attendent les Bourgeois pour les tromper.

Lorſqu'on aura un marché à faire avec un Couvreur, on ſtipulera que l'ouvrage ſera toiſé quarrément de bout-avant, ſans y comprendre les plâtres, les ſolins, les rueillées, les égoûts & le reſte; & que pour prévenir toutes difficultés, il ſera mis une ficelle d'un égoût à l'autre, en traverſant tous les toits, laquelle ficelle ſera rapportée d'un bout du faîtage à l'autre, pour, ſur cette ficelle, être formé le toiſé de long & de large.

Tout ce qu'on vient de dire ſur la mauvaiſe façon des ouvrages, tant de maçonnerie, charpenterie, que menuiſerie & couverture, n'eſt que trop expérimenté pour en douter : ainſi, comme il n'y a point d'inſtructions qui ne ſoient importantes, on croit que ceux qui voudront faire bâtir, y trouveront leur compte. Les Ouvriers, qui ſe fâcheront de ce qu'on a dévoilé ces tromperies, s'en avoueront coupables : les honnêtes gens ne s'en fâcheront point.

Article VI.

Du Toiſé.

Quoiqu'on ſache le prix de tous les matériaux & ouvrages, on ne peut néanmoins ſavoir à combien pourra revenir le total du bâtiment, ſi on ne ſait le toiſé, & de quelle façon les Maçons, Charpentiers & autres Ouvriers le pratiquent, parce que c'eſt d'eux qu'on dépend pour l'exécution ; & c'eſt à la toiſe qu'ils travaillent à Paris & dans tous les lieux un peu notables. Il n'y a que quelques petits endroits de province où l'on puiſſe, en bâtiſſant, ſe paſſer des regles du toiſé, parce que celui qui bâtit, n'y emploie que des gens à la journée, auxquels il fournit & fait faire tout ſous ſes yeux; encore le toiſé lui eſt-il néceſſaire dans ce cas particulier, pour ſavoir ce qu'il fait, comme on va le voir par le détail.

Le toiſé n'eſt autre choſe que le meſurage d'une ſurface ou d'un corps ſolide, qui ſe fait avec une meſure de ſix pieds de long. Cette meſure eſt ordinairement de bois, & les pieds & pouces y ſont marqués par des lignes qui traverſent la toiſe,

ou par des petits clous. On mesure quelquefois avec des chaînes de fer ou de cuivre, qui sont plus sûres que la mesure de cordes.

On appelle toise *Courante*, celle où on ne mesure que la longueur; toise *Quarrée* ou de *Surface*, celle où on ne mesure que la superficie en longueur & en largeur; en sorte que la toise *Quarrée* a six pieds de longueur, autant de largeur, & par conséquent trente-six pieds d'aire, parce qu'en multipliant la longueur d'une surface par sa largeur, le produit en fait le total, qui s'appelle *Aire* ou *Sole* en fait de superficie: & on nomme toise *Cube*, celle qui a six pieds en tout sens, en longueur, en largeur & en profondeur ou hauteur; en sorte que toute la toise cube contient deux cens seize pieds cubes. Tellement que la toise courante est une simple ligne, la toise quarrée, une surface, & la toise cube, un corps solide, qui est compris dans six quarrés égaux, comme un dez; car on nomme *Cube* tout corps solide, dont les six côtés sont égaux, & on appelle corps ou solide tout ce qui a longueur, largeur & profondeur ou hauteur: ainsi un fossé, quoique vuide, est un *Corps*, un *Solide*, parce qu'il est mesurable. Or, pour mesurer la masse d'un solide, il n'y a qu'à en multiplier la longueur par la largeur, & le produit par la hauteur: de cette sorte, les six pieds, que la toise cube a en longueur, étant multipliés par les six pieds qu'elle a aussi en largeur, cela fera trente-six pieds, qui, multipliés par les six pieds que la même toise a encore en hauteur ou profondeur, donneront deux cens seize pieds pour la masse totale de la toise cube, comme je l'ai dit.

Il y a trois choses à savoir dans le toisé; 1°. ce qu'il faut toiser; 2°. comment on toise; 3°. sur quel pied estimer les différens ouvrages de chaque art qu'on toise; car comme chaque profession fait beaucoup d'ouvrages ou de fournitures différentes, pour chacune desquelles on ne pourroit pas avoir un prix fixe & juste, on ramene & on réduit le tout à une certaine mesure, qui sert de regle pour évaluer tout ce qu'il y a d'ouvrages & de fournitures. Par exemple, dans les ouvrages de maçonnerie, c'est la toise de gros mur qui sert de regle, & on y réduit par estime les enduits & autres ouvrages inférieurs, dont on fait le toisé & l'estimation: en charpenterie, on compte & on toise à la *piéce* & au cent de piéces, & on réduit à la piéce les différentes façons & les différens morceaux. C'est un détail qui va être expliqué séparément pour ceux qui auront à s'en servir.

Quant à la maniere de toiser, l'opération en est aisée à comprendre & à faire. Quand la chose que l'on toise est d'une figure égale & réguliere, il n'y a qu'à y pratiquer ce qui vient d'être dit des toises quarrées & des toises cubes, c'est-à-dire, multiplier, pour les surfaces, la longueur par la largeur; & quand c'est un solide cube, multiplier par la hauteur le produit de la longueur & de la largeur.

Ainsi, pour toiser un fossé ou une terrasse, il n'y a qu'à en prendre la longueur & la largeur: multiplier l'une par l'autre: & le produit, qui en viendra, étant lui-même multiplié par la profondeur, donnera le vuide total du fossé, & la masse entiere de la terrasse, supposé que le fossé, aussi-bien que la terrasse soient égaux par-tout.

Mais si le fossé a du talus, il faut ajouter la largeur de la base, à la largeur haute, en prendre le milieu ou la moyenne proportion; en la multipliant par la longueur du fossé, le produit donnera une superficie moyenne entre la haute & la basse, laquelle étant multipliée par la perpendiculaire ou profondeur du fossé, le produit en donnera le vuide: de même des turcies ou levées des canaux ou rivieres.

Nous expliquerons bientôt la maniere de toiser les autres ouvrages de figures inégales, comme voûtes & marches d'escaliers; ainsi reste à parler ici des choses qu'il faut toiser ou ne pas toiser; pour cela, il faut connoître les deux sortes de toisés qui sont en usage.

Des deux ſortes de Toiſés.

L'un s'appelle toiſé aux *us & coutumes* de Paris, & l'autre toiſé *à bout-avant ſans retour.*

Par le premier, on toiſe les vuides auſſi-bien que les pleins, à moins que ces vuides ne ſoient exceſſifs, ce qui ne ſe trouve jamais au dire des Experts-Architectes; on toiſe auſſi toutes les ſaillies & toutes les moulures, de ſorte que toute piéce de moulure, quelque petite qu'elle ſoit, comme un filet & un quart de rond, eſt comptée pour demi-pied chaque moulure, quoiqu'elle n'ait pas quelquefois un demi-pouce : ſi bien que, par cette maniere de toiſer, une corniche, qui n'aura pas un pied de haut, peut revenir à plus de ſix pieds. Quand les marchés ſont conçus en ces termes, *ſelon les us & coutumes* de Paris, les Maçons enrichiſſent leurs ouvrages & embelliſſent les bâtimens de moulures & de ſaillies le plus qu'ils peuvent.

C'eſt pour remédier à ces abus, que l'autre maniere de toiſer à *bout avant ſans retour* a été établie par l'Ordonnance de Henri II, de 1557, & cette Ordonnance oblige les Maçons à enrichir leurs ouvrages & orner le bâtiment de ſaillies & de moulures, ſuivant ſa qualité, ſans que les ſaillies & moulures puiſſent être toiſées, non plus que le vuide, mais ſeulement le plein; ainſi il eſt aiſé de voir que ce toiſé eſt bien plus avantageux aux Bourgeois qui font bâtir, que le toiſé aux us & coutumes: auſſi les Entrepreneurs & Maçons ſavent-ils bien éluder l'Ordonnance, & les Bourgeois ſont toujours leurs dupes, à moins qu'on ne les lie par quelque bon écrit, où la maniere de toiſer ſoit diſertement & amplement prévue & expliquée, & toutes les clauſes du marché bien exprimées, comme je le dirai en particulier, en parlant du toiſé de maçonnerie & de charpenterie.

Toiſé de Maçonnerie.

I. Selon les us & coutumes, tous les murs, ſoit de pierre de taille ou de moilon, ſe toiſent toiſe pour toiſe, de quelqu'épaiſſeur qu'ils ſoient, & l'on ne rabat aucun vuide pour les croiſées, ni même pour les portes cocheres, quand il y a un ſeuil de pierre de taille; s'il n'y en a point, on rabat la moitié du contenu aux portes. On ne toiſe point les tranchées & rigoles.

Les ſaillies, avant-corps, arriere-corps, rétables & entablemens, moulures, &c, ſe toiſent outre le corps des murs; & s'il ſe trouve des ornemens, figures ou armes, on ne les toiſe pas : on les eſtime.

Les cloiſons recouvertes des deux côtés, les enduits des galetas, à cauſe qu'il faut contre-latter le ſcellement des lambourdes qui ſupportent les ais & parquets, les pavés à carreaux & les languettes de tuyaux de cheminées, vont pour gros murs: néanmoins il y en a qui ne comptent ces ſcellemens qu'à trois toiſes pour deux.

Les airs & planchers de plâtre, les cloiſons, non recouvertes de part ni d'autre, & les aîles de lucarnes, vont à deux toiſes pour une : ſi elles ſont recouvertes d'un côté, elles ſe comptent à trois toiſes pour deux.

L'enduit des vieilles murailles, qu'il faut rehacher, ſe compte à ſix toiſes pour une; mais quand elles n'ont jamais été enduites, ou quand il y a beaucoup à réformer & à rétablir, les enduits vont à quatre toiſes pour une.

Les ſolins, qui ſont au-deſſus des poutres, ne ſe comptent qu'à un quart de pied chacun. On compte un pied pour chaque ſcellement de corbeaux, lorſqu'ils ſont ſcellés avec bon tuileau & plâtre ſur le derriere, & bons éclats de pierres ſur le devant; on compte auſſi un pied pour chaque ſcellement de gond aux contre-

vents; mais pour le ſcellement des autres, on ne compte que demi-pied. Le ſcellement des barreaux de fer ſe toiſe pour demi-pied chacun dans la pierre de taille, & dans le plâtre pour un quart; on compte auſſi demi-pied pour chaque piéce de moulure, quoiqu'elle n'ait pas plus d'un doigt de groſſeur.

Mais il faut remarquer que tous ces marchés à une, deux, trois & quatre toiſes, pour une de gros mur, ne s'eſtiment de la ſorte que lorſqu'on entreprend un bâtiment entier, où il y a beaucoup de mur de maçonnerie; car s'il ne s'agiſſoit, par exemple, que de l'enduit d'un lambris, la toiſe duquel va pour toiſe de gros mur, en fourniſſant de lattes & de clous, cette toiſe d'enduit en n'y faiſant point de nouveau mur de maçonnerie, ne ſeroit priſée que quatre livres ou environ; au lieu qu'elle paſſeroit pour le prix de huit & neuf livres en un bâtiment neuf, à cauſe que le Maçon, en ce cas, fait meilleur prix de la toiſe de gros murs, laquelle il n'entreprendroit pas quelquefois pour douze livres, s'il n'y avoit point d'autre beſogne que du gros mur.

On toiſe aux marches, tant la hauteur que la largeur, ou giron & pas; & en cette façon de toiſé, elles vont pour gros murs: ſi ce ne ſont marches tournantes, on ne les toiſe que par le milieu de leur longueur.

L'arc de la voûte ſe toiſe par-dedans œuvre; & pour toiſer le remplage des reins de la voûte en berceau, on prend le tiers de la longueur de l'arc que l'on multiplie par la longueur de toute la voûte; pour celles qui ſont en lunettes ou en voûtes d'arrêtes, on prend le quart de l'arc. Il y en a qui prennent toujours le tiers pour toutes ces ſortes de voûtes, comme on fait pour celles en berceau.

Les piles de pierres de taille qui ont quatre faces, telles que peuvent être celles qui ſont dans les caves & offices, & qui ſoutiennent des arcades, ſe toiſent ſur leur largeur & épaiſſeur; tellement que ſi une pile a quatre pieds de large & deux d'épais, elle ſera toiſée pour ſix pieds.

Les tuyaux & manteaux de cheminées ſe toiſent pour mur, & leur hauteur par leur pourtour, rabattant les épaiſſeurs des languettes, & augmentant neuf pouces pour celles du plancher; les âtres de cheminées, faits de grands ou petits carreaux, vont pour un ſixiéme de toiſe.

Les lambris & plafonds à lattes jointives, vont toiſe pour toiſe; les recouvremens des poutres & ſablieres, trois toiſes pour une; les planchers carrelés, toiſe pour toiſe; le redreſſement des planchers à remettre de niveau, vont trois toiſes pour une de gros mur: on ne compte rien pour le ſcellement des croiſées à un mur neuf.

Les tuyaux des privés de poterie ſe toiſent par leur hauteur & ſur ſix pieds de pourtour; & s'il n'y a point de poterie, ils ne vont que pour trois pieds: chaque ſiége ſe compte pour douze pieds; les ventouſes pour trois ſur leur hauteur; & les contre-murs, qui ſont derriere les tuyaux & juſques dans les foſſes & caves, vont toiſe pour toiſe.

Les fours à cuire le pain, vont pied pour toiſe, ſi le four a ſix pieds dans œuvre.

II. Quoique l'Ordonnance que j'ai rapportée ci-deſſus, aſſujettiſſe les Entrepreneurs & Ouvriers à orner leurs ouvrages, ſans pouvoir compter, ni ſaillies, ni moulures, ni vuides, cependant l'uſage eſt aujourd'hui de toiſer tant le vuide que le plein, même juſqu'à la pointe des pignons & ſommités des lucarnes, & le tout quarrément; tellement qu'en toiſant le vuide auſſi-bien que le plein, il ſe trouve quelquefois plus de vuide que de plein & rempli de maçonnerie: ce qui cauſe de grands différens entre celui qui a fait bâtir, & l'Entrepreneur ou Maçon, quand ſe vient au toiſé; car ſouvent ceux qui font bâtir, n'entendant pas ces termes de l'art, ſe trouvent trompés dans leur calcul; ſur quoi les Maîtres

Maçons répondent qu'ils eussent fait leur marché à plus haut prix, si le toisé se fût fait plus désavantageusement pour eux. C'est pourquoi, à mon avis, il seroit bon, comme quelques-uns font, d'expliquer dans les marchés plus nettement & clairement les termes du toisé, & y déclarer en termes exprès, si on entend toiser, ou non, les saillies & moulures à raison de demi-pied pour chaque partie de moulure, ou si elles ne seront point toisées du tout; comme pareillement si le vuide se toisera aussi-bien que le plein, ou bien si on ne toisera que ce qui sera plein & rempli de maçonnerie.

Quand on veut toiser autrement qu'aux us & coutumes, il faut donc spécifier exactement, par un devis, la condition à laquelle on veut toiser, & dire que les murs, quoique remplis d'architecture, pans de bois, tuyaux & manteaux de cheminées, ne seront néanmoins toisés, mais seulement le corps des murs, pans, tuyaux & manteaux, qui tous se toiseront depuis l'extrêmité du haut d'iceux, & sans rabattre aucun vuide.

On croit communément avoir meilleur marché quand on a ainsi statué par un devis, qu'il ne sera toisé aucune saillie dans tous ces endroits, quoiqu'il s'y en trouve: cependant il faut avouer qu'on paye assez souvent tout autant, & quelquefois davantage, que si on toisoit les saillies après le corps des murs, parce que tous les Entrepreneurs sont assez éclairés pour savoir à combien la toise leur peut revenir, les saillies comprises, sans qu'elles soient toisées, & le gain qu'il y faut faire; en sorte qu'on peut dire que cette maniere de toiser ne sert qu'à soulager l'esprit de celui qui fait bâtir, & l'éclairer lors du toisé, parce qu'il voit plus clair en une hauteur & une largeur, que quand il faut toiser après coup tous les membres de l'architecture, où il ne connoît plus rien.

Pour lever un autre doute, qui fait naître assez souvent des Procès, il faut encore observer que toutes saillies qui sont sur un corps de maçonnerie, quand elles se toisent, doivent suivre le prix de la toise: ainsi si c'est mur de pierres de taille, les saillies qui y seront, doivent aller au même prix: de même si c'est sur simple maçonnerie, ou sur pans de bois & cheminées, cela préviendra la contestation, & tout doit rouler sur le prix qu'il faut concerter auparavant avec gens connoissans & de probité.

Toisé de la Charpenterie.

Comme on vend le bois quarré ou de charpenterie à la piéce & au cent de piéce, il faut le savoir réduire à la piéce: pour cela, il n'y a qu'à savoir que chaque piéce de bois doit avoir douze pieds de long sur six pouces en quarré, ou la valeur; de sorte qu'elle contient en soi cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces cubes. Pour le connoître, il n'y a qu'à multiplier la grosseur d'une piéce par sa largeur, & le produit par sa longueur. *Exemple.* Un morceau de bois a six pouces de gros, & douze pouces de large; en multipliant six par douze, cela sera soixante-douze pouces: cette même piéce de bois aura six pieds de longueur, qui font soixante-douze pouces; en multipliant les soixante-douze pouces du produit de la largeur & grosseur par les soixante-douze pouces de la longueur, l'on trouvera que le produit total sera de cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces, qui est le contenu de la piéce. Par cette regle, toutes sortes de piéces, de quelque longueur, grosseur & largeur qu'elles soient, peuvent & doivent être ainsi réduites.

Nota. 1°. En faisant marché de bois, il faut en marquer dans les devis, toutes les grosseurs & longueurs, ainsi que l'on desire qu'elles soient mises en œuvre, & mettre dans le marché, qu'en cas qu'ils emploient le bois plus gros, il ne sera rien compté pour la grosseur excédente, mais que si le bois est de moindre grosseur

grosseur que celle énoncée au marché, il sera déduit d'autant sur le marché.

Nota. 2°. Qu'aux us & coutumes de Paris, cinq pieds de bois mis en œuvre sont comptés pour six, six & demi pour sept & demi, huit pieds passent pour neuf, dix pour dix & demi, onze pour douze, treize pour treize & demi, quatorze pour quinze, seize pour dix-huit, & vingt-deux pieds pour vingt-quatre, qui font quatre toises.

Toutes ces mesures se comptent ainsi, parce que tous les bois qui se débitent dans les forêts, sont de six pieds, de neuf, de dix & demi, de douze, de treize & demi, de quinze, de dix-huit, de vingt-un pieds, &c.

Nota. 3°. Qu'en toisant les balustres d'un escalier, on les évalue, s'ils sont quarrés, à deux balustres pour piéce; & s'ils sont tournés, il en faut quatre pour piéce.

Il se rencontre quelquefois de la difficulté pour le toisé des piéces de charpenterie, comme dans le toisé de la maçonnerie; car les solives, qui ont cinq pouces sur sept, se toisent comme si elles avoient six pouces en quarré, qui font trente-six pouces en surface; au lieu que cinq multipliés par sept, n'en font que trente-cinq.

De plus, comme les piéces de charpenterie fournies par les Marchands, augmentent en longueur, & sont plus grandes les unes que les autres de trois pieds, sans qu'il s'en trouve de sept ni de huit pieds, de dix ni d'onze, de treize ni de quatorze, de seize ni de dix-sept, & ainsi des autres consécutivement, quand la longueur d'une piéce approche de plus près la piéce du Marchand, qui excéde en grandeur immédiatement une autre moindre, comme quand elle approche de plus près la grandeur de douze pieds que de neuf, elle est toisée comme si elle étoit longue de douze pieds, encore qu'elle n'ait guère plus de dix pieds & demi de long, parce que les Charpentiers disent que la rognure qui resteroit, leur demeureroit inutile, pour être trop courte: si elle n'a que dix pieds de long, elle ne sera toisée pour douze pieds, mais pour dix seulement, à cause qu'il leur restera deux pieds de rognure, qu'ils peuvent faire servir; si elle est de dix pieds & demi justement, elle ne doit passer aussi pour une piéce longue de douze pieds, mais pour une de dix pieds & demi, d'autant qu'en coupant & sciant une piéce de vingt-un pieds de longueur par le milieu, ils en font deux piéces de la longueur de dix pieds & demi chacune, sans aucune perte de bois.

L'embarras de ces réductions de piéces de bois de différentes longueurs, qui causent tous les jours des disputes pour les toisés, est cause qu'à présent, dans les marchés des bâtimens du Roi, il est dit que les bois seront payés suivant la mesure qu'ils se trouveront avoir en œuvre, qui est une condition que les Particuliers, qui voudront bâtir, doivent, à mon sens, toujours mettre dans leurs marchés, sauf à donner quelque chose de plus du cent de bois.

Pour éviter donc tous ces embarras & difficultés, aussi-bien au toisé de la charpenterie, que de la maçonnerie, il me semble qu'il seroit pareillement besoin d'expliquer fort distinctement, bien au long & intelligiblement, toutes les conditions, tant de l'un que de l'autre toisé; car, à cause de ces différens, il y a eu Arrêt solemnel au Parlement de Paris, qui ordonne qu'en fait de visites, rapports & autres actes dépendans de l'art de maçonnerie & de charpenterie, il sera libre aux Parties de nommer des Experts Bourgeois & autres gens à ce connoissans, autres que les Jurés en titre d'office.

Toisé des Couvertures.

Pour mesurer une couverture de tuile, on en prend le pourtour avec la ligne,

depuis l'un des bords de l'égoût, jusqu'au bord de l'autre égoût, passant pardessus le faîte : on ajoute au pourtour un pied pour le faîte, & un autre pied pour chaque égoût, s'ils sont simples; ou deux pieds pour chaque égoût, s'ils sont doubles-pointes ou composés de cinq tuiles chacun : on multipliera ce pourtour & les pieds ajoutés, par la longueur de la couverture, à laquelle il faut aussi ajouter deux pieds pour les demi-*ruellées* des bouts; le produit donnera le contenu de la couverture. Les Couvreurs appellent *Ruellées* ou *Ruillées*, l'enduit de plâtre ou de mortier, qui se met sur les tuiles pour joindre la couverture & la tuile à la muraille.

Quand le bâtiment est bâti en croupe (j'ai expliqué ci-dessus ce que c'est) on mesure la couverture par le milieu, en tournant tout autour, & en y ajoutant un pied pour chaque ruellée d'*Arrêtieres*; (ce sont les enduits qui couvrent les *Arrêtiers*, c'est-à-dire, les piéces de bois qui forment les angles d'un toît fait en pavillon ou en croupe). Cette étendue de la couverture par le milieu & les pieds de ruellées, se multiplie par le pourtour qu'on prend en passant par-dessus le faîte, depuis le bord d'un des égoûts, jusqu'au bord de l'autre, comme il vient d'être dit; & le produit donnera le double du contenu de la couverture.

On mesure les couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des lucarnes ou des œils de bœuf; loin d'en déduire le vuide, on les compte à part, & on les ajoute au premier produit. Le battelement & pente des gouttieres vont chacun pour un pied; le *Battelement* est l'extrêmité de la couverture, qui tombe dans une gouttiere : chaque posement de gouttiere va aussi pour un pied; une vûe de faîtiere pour six pieds quarrés; un œil de bœuf commun, pour dix-huit pieds, qui est demi-toise; les lucarnes, pour demi-toise ou pour toise, selon leur façon.

Le toisé d'ardoise se fait de même que celui de tuile; mais on n'y compte rien pour le faîte, soit qu'il soit couvert de plomb, ou non.

ARTICLE VII.

Quand & pendant quel tems les Ouvriers doivent garantir les ouvrages qu'ils ont faits, soit pour les Particuliers, soit pour le Public.

Les Romains, dont tout le monde respecte les loix, & admire encore les beaux restes d'architecture, obligeoient les Entrepreneurs & les Ouvriers, comme Maçons, Ouvriers en marbre & Sculpteurs, qui avoient fait quelqu'édifice, mur ou autre ouvrage, à le garantir pendant dix années, du jour qu'il étoit achevé; & s'il y survenoit pendant ce tems quelque ruine qui ne fût point causée par les astres, ou par une force majeure; ou si l'on découvroit quelque défaut à l'ouvrage, soit par la mauvaise qualité ou par le mauvais assemblage des matériaux, celui qui l'avoit fait devoit le rétablir; & quand l'ouvrage étoit de conséquence, l'Entrepreneur & les Ouvriers le réparoient conjointement, mais les matériaux devoient être fournis par le particulier; lorsque l'ouvrage étoit de terre ou d'une matiere médiocre, la garantie ne duroit que six années, pendant lesquelles, si l'ouvrage manquoit par les mal-façons, l'Ouvrier le rétablissoit à ses frais.

Quant aux ouvrages publics, ceux qui les avoient faits & leurs héritiers en étoient garans pendant quinze ans.

Ces loix regardoient, non pas les Architectes, qui ne faisoient que donner les desseins, mais seulement ceux qui entreprenoient les édifices, & ceux qui mettoient la main à l'œuvre, même ceux qui étoient employés aux ornemens. Elles assujettissoient encore l'Entrepreneur & les Ouvriers, je ne dis pas à rendre leur ouvrage solide (car ce leur est une chose indispensable, qui va sans dire)

mais même à ne pas ſe charger d'un grand nombre d'ouvrages, & à ne les pas laiſſer imparfaits. Cette garantie & ces ménagemens, auxquels la loi les engageoit envers ceux qui les employoient, ne ſembloient onéreux qu'à ceux dont la conduite n'étoit pas droite, & les contrevenans étoient fouettés, raſés & bannis. L'ancienneté de cette loi l'a fait paſſer pour une loi de la nature, écrite dès ſa création dans le cœur de tous les hommes, qui les oblige à garder entr'eux les traités, & à ne point tromper le public. On ſait que la paſſion de bâtir, qui eſt néceſſaire dans les uns, & qui eſt de goût & d'inclination dans les autres, eſt d'ordinaire la paſſion la plus épanchée, on ſe livre tout entier & ſans meſure aux promeſſes du Maçon ou de l'Entrepreneur. Cette confiance a porté les Légiſlateurs à impoſer aux Ouvriers la néceſſité d'y correſpondre : ils ont jugé qu'un Maçon ou autres gens de cette eſpéce, ſur la parole ou à l'inſtigation deſquels on devient prodigue, étoient puniſſables des plus honteux châtimens, dès qu'ils employoient leur art & leur connoiſſance à tromper : c'eſt pourquoi la loi les jugeoit indignes de la ſociété civile; encore cette peine n'étoit-elle que la ſuite d'un autre châtiment, qui étoit de leur faire rendre ce qu'ils avoient reçu, après les avoir contraints de refaire, à leurs dépens, l'édifice où il ſurvenoit des ruines pendant les dix ou ſix années de la garantie, parce que l'on eſtimoit que l'air, qui eſt la vraie pierre de touche de tous les ouvrages, en manifeſteroit les défauts pendant ce long-tems, ou qu'il en vérifieroit la ſolidité : ainſi, par la longueur de ce terme, l'on arrêtoit alors l'avidité des mauvais Ouvriers, & on aſſuroit la dépenſe de ceux qui faiſoient bâtir, par l'eſpérance certaine d'un rétabliſſement qui ne leur coûtoit rien.

Si on s'élevoit parmi nous avec autant de rigueur contre les Maçons & les Charpentiers qui s'écartent des conditions de leur marché, ou qui abuſent de leur art par ignorance ou par mauvaiſe foi, les ouvrages publics & ceux des particuliers en ſeroient infiniment meilleurs, parce que les Entrepreneurs & les Ouvriers en ſeroient plus habiles, moins trompeurs ou plus circonſpects : hardis qu'ils ſont par l'aſſurance de l'impunité, ils brochent leurs ouvrages, fourrent de mauvais matériaux, ſouvent même changent toutes les conventions de leur marché, parce qu'ils ſont aſſurés qu'il en faudra toujours venir à des eſtimations qu'ils ont le ſecret entr'eux de ſe rendre toujours favorables, c'eſt ce qui a donné lieu au fatal proverbe que *Qui bâtit, ment*, pour ſignifier que, quelque précaution que l'on prenne, on eſt toujours trompé, & du côté du tems où l'on ſe promet ſon bâtiment parfait, & du côté de la dépenſe qui excéde d'ordinaire d'un bon tiers au moins tout ce que l'on a pû réſoudre, & encore du côté de la bonté & de l'iſſue de l'ouvrage, qui n'eſt preſque jamais ſi bon qu'il devroit l'être.

La maxime certaine parmi nous, eſt que les Maçons, les Charpentiers, Couvreurs & autres Ouvriers de cette ſorte, ſont garans de leurs ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils ſont achevés, quand ce ſont des ouvrages d'une matiere ſolide; & pendant ſix ans, quand l'ouvrage eſt de terre ou d'une autre matiere médiocre. Les Architectes, & généralement tous ceux qui prennent les ouvrages en leurs noms, ſont aſſujettis à cette garantie; mais elle ne s'étend pas aux cas fortuits, tels que ſont les tonnerres, les inondations extraordinaires, les guerres; on ne voit pas même qu'on aſſujettiſſe à cette garantie les Menuiſiers, Plombiers, Carreleurs & Paveurs : cependant ces Artiſans ne doivent pas être moins reſponſables que les autres, des vices de leurs ouvrages, du moins pendant ſix ans; ſavoir, les Menuiſiers, de la verdeur & autres mauvaiſes qualités des bois, & de leur méchant aſſemblage; les Paveurs, de la tendreté du pavé; les Carreleurs, du mêlange d'un plâtre éventé avec la pouſſiere. Ces défauts particuliers ne laiſſent pas d'avancer la ruine des maiſons; la voûte d'une cave périt,

parce que le pavé eſt peu joint, mal cimenté & trop uni : un gros mur s'entraîne à cauſe des eaux d'une gouttiere qui n'eſt pas bien ſoudée : un plancher ſe détruit, parce que le carreau ſe leve, faute d'être poſé en bon joint & ſur un plâtre mêlé graſſement. Il en eſt ainſi de quantité d'autres mal-façons, que les Ouvriers, plus attentifs à leurs intérêts qu'à leurs devoirs, pratiquent tous les jours : c'eſt pourquoi il n'y a nulle raiſon d'en diſpenſer aucun de la garantie de la loi que nous avons adoptée par nos uſages & nos réglemens.

Les Ouvriers aſſurent qu'ils ne ſont point ſujets à garantir les ouvrages publics. La raiſon qu'ils en rendent, eſt que les dégradations n'y ſurviennent, ſelon eux, que par des cas fortuits & des forces majeures, dont ils ne peuvent jamais être reſponſables. Mais il n'y auroit point de raiſon d'exempter de la garantie l'héritage du public, dont l'intérêt l'emporte toujours ſur le particulier, que les Ouvriers doivent certainement garantir. Auſſi les loix demandent-elles quinze années de garantie des ouvrages publics; il n'y a aucune Ordonnance qui ait abrégé ce terme : ainſi il ne dépend point des Entrepreneurs de le raccourcir ni de l'ôter; ils ne doivent pas moins au public qu'aux particuliers; la profeſſion publique qu'ils font de leur art, ſuppoſe en eux une connoiſſance ſûre & moralement infaillible de leurs regles & de toutes les choſes qui en ſont l'objet; ils ſont inexcuſables ſur les vices, ſur les irrégularités & ſur les défauts qui paroiſſent ou qui ſont cachés, mais que le tems ſeul peut rendre évidens : c'eſt pourquoi la loi veut qu'ils en ſoient garans, eux & leurs héritiers, pendant quinze ans, qui eſt le tems qu'on a jugé néceſſaire pour découvrir les défauts des matériaux & de la conſtruction, où tout doit être de deſſein & de réflexion, & où l'Ouvrier ne doit rien faire ni rien employer qui n'ait été vû, choiſi & préféré. Il eſt vrai que les Ouvriers ne peuvent être reſponſables des dégradations qui arrivent par forces majeures & par cas fortuits, ſans qu'il y ait de leur faute ; mais auſſi ce qu'ils appellent forces majeures & cas fortuits, ne l'eſt pas toujours. Il y a des cas fortuits nés avec l'ouvrage : ce ſont ceux qui procedent de la mauvaiſe façon ou de la mauvaiſe qualité des matériaux qu'on y a employés ; comme cette mauvaiſe façon & les mauvais matériaux occaſionnent tous les accidens & toutes les ruines de l'ouvrage, on ne peut pas nier que l'Ouvrier ne ſoit indiſpenſablement tenu de le réparer, puiſque le déſordre vient de ſon fait : il eſt donc alors ſans difficulté dans le cas de la garantie, autrement tous les défauts & les vices des édifices publics que le ciel & le tems découvrent, ſeroient des effets des aſtres ; & par cet aveugle préjugé, l'Ouvrier, viſiblement coupable, triompheroit du public, dans le même tems qu'on pourroit voir au doigt & à l'œil, par les apparences de la conſtruction, qu'il eſt impoſſible que ſon ouvrage ſubſiſte, parce qu'il eſt peu ſolide, mal fait, & les matériaux mal choiſis & défectueux. Il y a d'autres cas fortuits, que j'appelle étrangers à l'ouvrage, parce que le ciel ou la fureur des hommes en ſont les auteurs, & la prudence humaine ne ſauroit les prévenir ni les parer : tels ſont les incendies, les tremblemens de terre, les grands débordemens, les ravages de la guerre, les tonnerres, les vents extraordinaires, &c. Voilà les forces majeures qui affranchiſſent l'Ouvrier de l'obligation de refaire ſon ouvrage. Ainſi, avant qu'un Ouvrier puiſſe propoſer que c'eſt par un cas fortuit & par une force majeure que ſon ouvrage eſt détruit, il faut qu'il prouve qu'il n'y a point eu du tout de ſa faute, ni dans la qualité, ni dans l'emploi des matériaux; & pour que ſa juſtification ſoit avérée & qu'il puiſſe avoir ſa décharge, il faut qu'il faſſe faire en préſence des Juges de bons procès-verbaux, viſite & examen par des Experts connoiſſans, ſcrupuleux, exacts & pénétrans, qui ne ſachent point par complaiſance, par pitié ou par charité pour l'Ouvrier, imputer à la Providence tout le mal qu'il a lui-même cauſé. Par exemple, un avant-

bec a été bâti ſans faire corps avec la pile : un ceintre eſt ſi ſurbaiſſé qu'il ne bande point, les piles ſont trop foibles, les pilotis peu enfoncés ; voilà des vices dans la conſtruction, dont on doit certainement augurer un prompt déſordre, qui ne peut être imputé qu'à l'ignorance ou à la négligence de l'Ouvrier ; les pierres ont été employées toutes vertes ſur l'arriere-ſaiſon, ou elles ſont poſées en délit, le mortier eſt ſec & ne lie point : les bois ont été coupés dans leur ſéve au commencement des lunes & ſur le retour ; voilà des vices dans les matériaux, qui font conjecturer une prompte ruine : cependant ces vices, ſoit de matériaux, ſoit de conſtruction, ne paroiſſent pas, ou du moins ils ne ſont pas ſenſibles, lorſqu'on reçoit l'ouvrage & qu'on vérifie l'exécution du marché dans l'an après qu'il eſt achevé ; ils ne ſe découvrent qu'à la ſuite des tems. Il eſt néanmoins indubitable que dans ces deux cas, vices de matériaux, ou vices de conſtruction, l'Ouvrier eſt tenu des dégradations. De même, on voit ſouvent des ponts tout de pierre, qui n'ont été renverſés que parce que les aſſiſes n'étoient point attachées les unes aux autres, & ne faiſoient que de ſimples paremens, ſans autres lits que de ſix ou huit pouces & ſans boutiſſes, ce qui eſt un défaut conſidérable ; car les grandes eaux arrachant peu-à-peu le mortier du joint des pierres, elles s'y font un paſſage, baignent & battent la pierre de tous les côtés ; enſorte qu'entraînée par ſon propre poids, & n'étant point attachée par aucun crampon, elle ſe déplace, & ſe trouvant oppoſée au cours de l'eau, les premiers glaçons l'entraînent, & après elle les aſſiſes du même lit ſucceſſivement : enſuite le corps de la pile, qui n'eſt bâti que de moilons & de mortier ſec & terreux, n'étant plus défendu par les aſſiſes, & étant heurté par l'eau & les glaçons, il ſe dégrade & tombe. Voilà encore un de ces cas que l'Ouvrier appellera fortuit, mais qui ne peut cependant être imputé qu'à ſa faute. Il y a quantité d'autres accidens & de fraudes, ſoit volontaires ou involontaires, qui n'arrivent ou ne ſe vérifient qu'à la longue : ainſi il faut donner du tems pour découvrir les imperfections de l'ouvrage, & il faut obliger l'Ouvrier à réparer les défauts qui ſont ſur ſon compte, & qui ne doivent éclater qu'avec le tems ; c'eſt-à-dire, dans les quinze années, à compter du jour du parachevement des ouvrages publics ; car pour ce qui eſt de la réception que nous en faiſons ſur la fin de l'an d'après qu'il eſt achevé, ce n'eſt qu'une vérification de l'exécution du devis & du marché, mais ce n'eſt pas une approbation ni une reconnoiſſance que tous les matériaux qui forment l'ouvrage, ſoient parfaits, ni que la conſtruction en ſoit exacte & ſans reproche. Quelque habile que ſoit celui qui fait cette réception, il eſt impoſſible qu'il puiſſe ni deviner ce qui ne paroît pas, ni devancer par un jugement prophétique ce qui arrivera : il ne peut pas, par exemple, augurer qu'une pierre ne ſe feuilletera pas au bout de ſix ans : les yeux peuvent bien décider ſur l'ordre & l'arrangement extérieur, mais ils ne peuvent pas voir le dedans ; & l'eſprit ne peut pas juger ſi une poutre ſe pourrira dans dix ans : c'eſt au tems qu'il faut s'en rapporter.

CHAPITRE IV.

Soins domeſtiques des Chefs de Famille.

Il y a trois manieres différentes de faire valoir un bien de campagne : le tenir par ſoi-même, le donner à ferme à moitié fruit ou à l'argent, ou bien le faire valoir pour ſon compte par un régiſſeur à gages. J'expliquerai au Chapitre premier de la ſeconde Partie de cet Ouvrage, le bon & le mauvais de ces différentes

adminiſtrations. Je ſuppoſe ici nos chefs de famille déterminés à faire valoir leur bien par eux-mêmes.

Il faut d'abord les conſidérer dans l'intérieur de la maiſon, parce que c'eſt-là le centre de l'économie champêtre, & c'eſt delà qu'ils doivent tout animer. La terre eſt une bonne mere, mais elle veut être careſſée, & alors elle ne refuſe rien à nos ſoins : quand on la néglige elle eſt ſtérile & ingrate.

Le ménage des champs demande du génie & de l'action de la part de celui qui le conduit, ſur-tout dans les commencemens ; il faut qu'il ſoit induſtrieux, attentif & laborieux pour trouver les occaſions, & veiller ſur tout le détail, qui eſt un des principaux points de l'économie des champs ; le ſavoir-faire, qui en eſt le nœud, ne s'acquiert que par l'expérience, maîtreſſe des choſes. *Tant vaut l'homme, tant vaut ſa terre.*

1°. Le premier ſoin du maître doit être de conſulter à quoi ſes terres ſont propres, & où peut aller leur fécondité, pour régler là-deſſus quel uſage il en fera, à quoi il employera ſes domeſtiques & ſes engrais, & quelle ſera ſa dépenſe & le débouchement de ſes produits ; par exemple, il plantera des vignes dans les terroirs ſecs & pierreux ; il ſemera des bleds dans les terres fortes ; s'il a des prairies ou des pâturages, il s'appliquera à commercer des chevaux, bœufs ou moutons, ſuivant la qualité des herbages convenables à ces différens beſtiaux ; s'il a des bois, il en fera commerce, & il en augmentera le profit par les cochons qu'il y mettra en glandée ; il fera venir des plantes aquatiques dans ſes prairies, & s'appliquera à avoir des chanvres, des lins, des huiles, du houblon, des laines, des pigeons, des fromages, du miel, des fruits, ou autres grains, plants, beſtiaux ou denrées, ſuivant les différens avantages que le haſard ou la ſituation des lieux pourroit lui procurer : il examinera quel profit il pourroit faire ſur les beſtiaux qu'il donneroit à cheptel ; quel eſt le meilleur de faire valoir ſes terres, ou de les affermer à l'argent ou à l'eſpéce ; & ainſi de quantité d'autres traits d'économie qui ſont répandus dans cet Ouvrage.

Si notre chef de famille fait quelqu'acquiſition, avant que de la conclure, il doit être attentif, non-ſeulement à ne la faire qu'avec sûreté & bons titres, mais encore à bien prévoir les charges néceſſaires, comme droits ſeigneuriaux, cenſives, champarts ou autres rentes foncieres, retraits, tant ſeigneuriaux que lignagers, droits de centiéme & huitiéme denier qu'il faut payer au Roi, droit de franc-fief qu'il lui faut auſſi payer de vingt années une, quand c'eſt un roturier qui acquiert un bien noble, &c.

Le chef de famille aura un livre journal pour écrire les jours que ſes domeſtiques ſont entrés chez lui, ce qu'ils ont de gages, & ce qu'il leur paye, ce qui lui eſt dû, ce qu'il reçoit, & ce qu'il vend ou fait vendre.

Il s'appliquera à ſe faire payer exactement, ſur-tout par les payſans, que le nombre d'arrérages accable plus qu'il ne les ſoulage : il uſera de ménage en toutes choſes, & mettra tout à profit, ſans néanmoins donner dans l'avarice, qu'il doit éviter autant que la profuſion.

Il ſe formera une eſpéce de commerce des choſes qui ſeront renfermées dans ſon domaine, n'y laiſſera rien perdre, & fera argent de tout.

2°. Il faut des domeſtiques pour être ſervi & pour faire valoir ſon bien, mais il en faut prendre le moins qu'on peut ; car *le grand train abſorbe le grand gain*, & l'ouvrage ne s'en fait pas mieux.

C'eſt un tréſor que des domeſtiques fideles : c'eſt pourquoi lorſqu'on eſt aſſez heureux d'en avoir de tels, il faut les garder & leur paſſer des défauts qui ne ſont point eſſentiels.

Il ne faut point avoir trop de familiarité avec eux ; ils en deviennent pareſ-

ſeux & inſolens, ſouvent juſqu'à ſe perſuader qu'on ne peut ſe paſſer d'eux.

Auſſi, pour peu qu'on en ſoit content, & principalement d'un valet laboureur, qu'on ſe donne bien de garde de le changer : car il eſt des terres comme des enfans, qui n'en valent jamais mieux pour changer de nourrice.

Un pere de famille doit toujours avoir un eſprit de douceur, commander ſans fierté, ſe faire obéir ſans aigreur, ſe faire craindre de ſes gens ſans les maltraiter, ni de paroles ni de fait, leur faire faire tous leurs devoirs, les reprendre de leurs fautes, ou les congédier, toujours ſans colere & ſans rudeſſe; c'eſt le moyen de leur donner plus de confuſion, & de ne ſe jamais commettre.

Comme la plupart de nos domeſtiques ſont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croyent plus heureux qu'eux ſans le mériter, il faut avoir avec eux beaucoup de circonſpection, ne rien dire que ce que l'on veut bien qu'ils publient, & ne s'ouvrir devant eux de ce qu'on a deſſein d'entreprendre que pour en tirer adroitement des lumieres.

Si le maître veut être bien ſervi, il n'aura qu'à payer exactement & de bonne grace ſes domeſtiques & ſes ouvriers, les nourrir ſelon leur état, ſans les interrompre dans leur repas, & ſans les regarder manger; c'eſt un proverbe que *Qui paye bien, eſt bien ſervi.*

Il ſe rendra ingénieux en toutes choſes : il aura ſoin de pourvoir aux néceſſités de ſa maiſon pour ce qui le regarde, laiſſant à ſa femme les ſoins qui lui conviennent.

Il proportionnera l'ouvrier à l'ouvrage, & traitera ſes domeſtiques chacun conformément à leur humeur.

Qu'il ne ſe figure pas d'en avoir de diligens, ſi lui-même ne ſait les rendre tels par ſon exemple & ſa vigilance, en veillant ſur ce qu'ils font, & ſe levant ſouvent le premier pour les ranger à leurs devoirs. L'œil du maître engraiſſe le cheval & la terre : c'eſt pourquoi, quand même il ne demeureroit pas ſur le lieu, il doit y venir ſouvent en viſite, mais ſans fatiguer ni contrôler le fermier qui tient ſon domaine en bon état.

Sur-tout il eſt à propos qu'il ſache un peu de tout, afin que lorſqu'il commande, on lui obéiſſe comme à une perſonne qui non-ſeulement a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande.

Avant que de ſe coucher, il donnera ſes ordres à chacun de ſes domeſtiques, afin qu'ils les ſachent & les exécutent ſoigneuſement le lendemain. En hiver, depuis la mi-Octobre juſqu'à la mi-Février, il faut que leur dîner ſoit prêt avant le jour, afin que quand il commence à paroître, chacun ſe rende à ſon travail; & comme ces jours-là ſont fort courts, il ne faut pas ſouffrir qu'ils reviennent de leur ouvrage qu'il ne ſoit preſque nuit, pour ſouper auſſi-tôt; après quoi chacun ira ſoigner le bétail & les autres choſes commiſes à ſa garde; & le pere de famille ne dédaignera pas, en ſe promenant, d'aller voir ſi tout eſt gouverné comme il faut, tenant toujours pour maxime ſûre, que l'œil du maître porte l'abondance par-tout. Après cet exercice, juſqu'à ce qu'il ſoit tems de s'aller coucher, les valets & les ſervantes, pendant les quatre mois d'hiver, ſeront employés à paſſer le reſte de l'après-ſoupé à des ouvrages qu'on leur donnera ſuivant la ſaiſon, le tems & les pays, ne fût-ce qu'à leur faire mettre en bon état tous les outils du labourage & du jardin, qu'on doit avoir en bon nombre & bien gardés.

3°. C'eſt une bonne & ancienne regle, qu'il ne faut jamais faire de jour ce qu'on peut faire de nuit, ni pendant le beau tems ce qu'on peut faire pendant le mauvais; comme de faire curer les étables, tondre les hayes, arracher les épines & chardons des prés & des terres, couper du bois, charrier du fumier ou des matériaux, tirer la marne, faire des digues & des foſſés, & autres pareils ouvrages qui ne ſe font que quand on ne peut rien faire de meilleur.

La vigilance du maître ſe fera encore voir, au ſoin qu'il aura de bien entretenir tout ce qui dépendra de ſon domaine, pour prévenir les inconvéniens qui en pourroient arriver; & s'il y a des ouvrages à faire, il en fera un juſte diſcernement, pour les faire faire chacun à ſon rang & ſaiſon, préférant toujours l'utile à ce qui ne donne que du plaiſir. Il faut même que, pour les prévenir, il faſſe amas de matériaux, qu'il peut trouver ſur ſon domaine, comme bois, chaux, briques, roſeaux, &c. ou profiter des occaſions qui ſe préſentent d'en avoir à bas prix, que l'on garde pour les beſoins.

Il doit être également attentif à ſe faire payer, ſans dureté, de tout ce qui lui eſt dû, & à ne rien laiſſer preſcrire ni dégrader; car une tuile & un chapon de rente, qu'on aura perdus par négligence, en entraînent vingt autres.

4°. Il faut auſſi qu'il s'applique à ménager & varier ſi bien ſon fonds, qu'il lui rapporte, autant que faire ſe peut, tout ce qui lui ſera néceſſaire & utile dans ſon ménage champêtre; car c'eſt un profit, & en même-tems un plaiſir très-grand, que de trouver tout chez ſoi, & de n'avoir point toujours à débourſer & à courir ailleurs pour l'avoir. Le détail du ménage fournit tous les jours quantité d'occaſions, qui font connoître que ce n'eſt point un petit profit, & que rien n'eſt plus utile & plus commode que d'avoir tout chez ſoi.

De même, c'eſt une choſe fort avantageuſe quand la terre eſt partagée aux différens uſages, qui ſont les plus généraux & les plus ordinaires, & qu'il s'y trouve un peu de toutes les eſpéces de productions; des bois, des prés, des grains, des eaux, des vignes, des fruits, des plants de toutes ſortes: par-là on fournit à tous ſes beſoins & aux variétés du débit & du commerce; & de plus, quand une eſpéce manque à produire, on en eſt dédommagé par la fécondité d'une autre. C'eſt pourquoi notre Econome partagera ſes terres à différens uſages, chacun ſuivant ſon génie, s'il n'a pas trouvé ce partage déja fait. Il fera pourtant attention que les prés & les bois ſont les biens les plus eſtimés, parce qu'ils produiſent beaucoup avec peu de dépenſes & de ſoins, & qu'ils ne ſont point ſujets à quantité d'accidens & de révolutions qui arrivent aux autres biens.

Un point des plus importans du ménage des champs, eſt de bien entendre à ſe défaire avantageuſement de tout ce qu'on dépouille, & de s'appliquer ſur-tout à multiplier ſur ſes terres les productions dont le maître tirera le plus d'argent, ſoit par le courant de ſa Province, ou par ſon ſavoir-faire. C'eſt-là où doivent tendre la plupart de ſes vûes; & l'économie de ſes ordres & de ſa maiſon doit ſe rapporter à ce but principal, afin que toute l'harmonie du commerce ſoit bien entendue, & qu'en étudiant avec ſoin tous les bons débouchemens, & en en guettant les occaſions, il n'en manque aucune. On voit quantité de Bourgeois des Villes de Province gagner conſidérablement ſur les fruits qu'ils recueillent dans les campagnes, quand ils ſavent ſe procurer des débouchemens, ou attendre les occaſions. On y trouve même des gens qui, n'ayant des terres que de peu d'étendue, mais étant attentifs au commerce de leurs productions, ſe font un revenu conſidérable. Les uns s'appliquent aux vins & aux eaux-de-vie; les autres aux grains, & particuliérement au bled; ceux-ci aux beſtiaux, ſoit chevaux, bœufs ou brebis; ceux-là, aux huiles; d'autres, aux lins, chanvres, cordages, toiles, &c. Chaque Province a ſes productions favorites, & ſes débits ou débouchemens avantageux; c'eſt aux gens du maître à en ſavoir profiter. Nous voyons tous les jours des perſonnes qui, ſans aucun fonds, ſans autre ſecours que leur induſtrie, font leur fortune à revendre ce que les autres dépouillent; en ſorte que, quoiqu'ils ne faſſent, pour ainſi dire, que glaner au champ du maître, ils y recueillent plus que lui. Cela doit réveiller tous les bons Economes & animer leur induſtrie, pour ne pas abandonner à d'autres les profits qu'ils peuvent faire eux-

mêmes ſur leurs propres biens. Quand on a le tems de s'appliquer à ce point de l'économie champêtre, c'eſt ne jouir de ſon héritage qu'en partie, que de ne pas s'étudier à en pouſſer les profits juſqu'au bout. Les eſprits les plus bornés, pour peu qu'ils veuillent s'appliquer, ſont tout d'un coup au fait : on remarque même que ce ſont ceux qui y ſont ſouvent les plus grands progrès, parce que le détail & le méchaniſme de cette économie champêtre ſont ordinairement conformes à leur génie : leur vigilance n'eſt que trop à ſouhaiter dans toutes les autres perſonnes qui ont du bien à la campagne ; & il eſt également louable & fructueux à tout le monde de bien conduire l'économie de ſon héritage juſqu'où elle peut aller. Il ne faut que du goût : & quand on a ce goût, tout le reſte vient bien vîte ; il n'y a que les premiers eſſais, les premiers arrangemens qui coûtent quelques démarches : quand une fois l'établiſſement du commerce eſt fait, il ne faut preſque plus rien pour en entretenir l'harmonie & le courant ; on y trouve tous les jours de nouveaux débouchemens, de nouvelles occaſions, le nom, le goût du maître, & le gain qu'il fait de jour en jour, aiguiſent ſon eſprit, l'animent & lui font de toutes ſes dépouilles un retour très-avantageux.

5°. Les ſalaires des domeſtiques ſeront réglés ſelon leur emploi. Par exemple, un valet de charrue doit plus gagner que les autres ; ſes gages peuvent aller depuis vingt juſqu'à trente écus, & même juſqu'à cent liv. quand il eſt robuſte, adroit, & qu'il entend bien à gouverner les chevaux. Il y a des endroits où l'on donne à un tel valet juſqu'à cinquante écus ; mais on n'en prend guère de ce dernier prix, à moins qu'on n'ait un gros labourage à mener ; & pour lors ce valet, qui indiſpenſablement doit bien ſavoir ſon métier, outre ſa charrue qu'il tient, a ſoin encore que les autres, qui labourent pour le même maître, aillent comme il faut. Un valet vigneron peut gagner depuis dix, douze écus, juſqu'à quarante-cinq liv. quand il ſert bien ſon maître. Un berger a de gages cent liv. lorſqu'il a à conduire un troupeau de deux ou trois cents bêtes à laine ; quand ce troupeau eſt moins nombreux, les gages diminuent à proportion. Ceux de la premiere ſervante peuvent monter depuis huit juſqu'à dix écus ou quarante liv. encore faut-il que ce ſoit une ſervante qui entende parfaitement le ménage de la campagne, & qui ſache débiter & acheter les denrées. Pour les autres ſervantes, dont l'emploi eſt d'aller garder les vaches ou les moutons, on ne leur donne que vingt ou vingt-deux livres.

Ceux qui ſont d'un rang ſupérieur, augmenteront à proportion le nombre de leurs domeſtiques & leur dépenſe : ils donneront, par exemple, quarante liv. par an au Maréchal pour les fers de quatre chevaux, vingt liv. au Sellier pour les harnois, quarante liv. au Charron, trois cens liv. au Maître-d'Hôtel, la moitié au Valet-de-Chambre, autant à l'Officier d'Office, deux cens liv. au Cuiſinier, cent liv. au Cocher, quarante-cinq liv. au Palfrenier, & ainſi du reſte ; mais tous ces prix varient ſuivant les tems, les lieux, les beſoins du maître & la capacité du domeſtique. Ce que le maître peut faire de mieux, eſt de faire un bordereau des gages & de toute la dépenſe qu'il a à payer, pour conſulter ſes revenus, qu'il ne doit même jamais conſommer entiérement, parce qu'il en doit mettre par chacun an le tiers, le quart ou le cinquiéme en réſerve, pour ſe faire un fonds de reſſource pour les maladies, inſolvabilité, feu, guerre, orages, dépenſes extraordinaires, & autres occaſions imprévûes. Pour qu'on puiſſe ſe régler, il y aura à la fin de ce Chapitre une table à trois colonnes, par laquelle on verra, 1°. ce qu'on a à dépenſer par jour à proportion de ſon revenu annuel ; c'eſt ce qu'apprendront la deuxiéme & la troiſiéme colonnes. 2°. Ce qu'un certain principal doit rapporter de clair par an au denier vingt, qui eſt toujours le denier courant ; c'eſt ce qu'on trouvera dans la premiere & la deuxiéme colonnes. 3°. A quoi une

dépenſe journaliere montera par année, & de combien en ſera le principal. Pour connoître cela, il n'y a qu'à rétrograder de la troiſiéme colonne à la deuxiéme & à la premiere, en ſuivant la ligne de la ſomme propoſée.

6°. La maîtreſſe prendra ſur ſon compte ce qu'elle pourra faire pour ſon mari, c'eſt-à-dire, tout l'intérieur du ménage champêtre ; ce qui va ſi loin, ſur-tout dans les pays gras, qu'une bonne ménagere y eſt ordinairement un tréſor. Elle aura l'œil ſur ſes ſervantes, & donnera tous ſes ſoins pour que le dedans de la maiſon ſoit dans un très-bon ordre, qu'on n'y voye rien traîner, que toutes choſes y ayent leur place ſans confuſion, & que la propreté brille par-tout. Elle ſera diligente, aſſidue & ſédentaire, ſur-tout quand le mari ſera abſent pour les affaires du dehors. Elle s'appliquera à ſavoir tellement ménager les denrées & les proviſions, que les unes ne ſe vendent que dans les ſaiſons convenables, & que les autres ne ſe conſomment pas avant le tems. Dans quelque rang que ce ſoit, le principal de la femme eſt le détail & la ſcience économique du ménage.

La baſſe-cour eſt un objet ſi important, qu'il fournit ſeul à la bonne ménagere l'entretien du ménage, & de quoi payer taille & ſel, quand elle ſait la tenir bien garnie, & vendre à tous les marchés voiſins, beurre, œufs, lait, pigeons, poules, &c. encore mieux, quand elle ſait ménager le terrein & le tems propre, pour avoir, ſans toucher au gros du ménage, de quoi récolter le chanvre, le lin, la laine, l'huile néceſſaires ou utiles pour l'entretien & l'ornement de ſa maiſon & de ſes domeſtiques ; pour y faire, par exemple, les linges, les matelats, tirtaine, chauſſes, cordages, fils, &c. à cet effet préparer & réſerver la terre & ſes productions prudemment ; ſavoir, pendant les veillées occuper ſes ſervantes à coudre, filer, tiller du chanvre, ou autres ouvrages ſuivant les ſaiſons, &c. comme auſſi faire quantité de petites épargnes, & amaſſer bien des douceurs, qui font honneur & profit dans les occaſions.

La maîtreſſe ne ſe fiera pas entiérement à ſes ſervantes de tout ce qui les regarde ordinairement, comme de leur laiſſer pêtrir le pain ſans examiner ſi elles ne mêlent de la farine du maître avec celle qui eſt deſtinée pour les domeſtiques, ou ſi elles n'en font point en cachette quelque pain ou pâtiſſerie pour elles. Elle ne doit pas dédaigner de viſiter ſouvent la laiterie qui, par ce moyen, en ſera plus propre & mieux garnie. Toutes les fois qu'elle mettra du linge à la leſſive, elle aura ſoin d'en faire un mémoire exact, comme auſſi des denrées qu'elle enverra vendre. Elle tiendra tout enfermé ſous clef, hormis le pain, & elle donnera par compte à la principale ſervante, le linge courant, l'étain & autres uſtenſiles du ménage, afin qu'elle lui en réponde, en cas que par ſa faute il s'en perde quelque piéce.

Enfin nos chefs de famille veilleront ſi bien à tout, le mari à l'amendement, labours, ſemaille & dépouille de ſes terres, à la garde & vente de ſes chevaux, grains, vins & fruits, & la femme à tout ce qui eſt du détail de l'économie champêtre, que rien ne leur échappe, & que tout leur rapporte du profit, parce que tout peut en rapporter à qui ſait l'entendre.

TABLE

Pour savoir, 1°. ce qu'une somme proposée rapporte d'intérêt par an. 2°. Ce qu'on a à dépenser par jour à proportion de ce qu'on a par an. 3°. A quoi une dépense faite tous les jours montera au bout de l'année, & de combien en seroit le principal. Voyez ci-dessus l'usage de cette Table, page 73.

Principal	*fait*	*par an,*	*par jour,*		
300000 liv.		15000. liv.	41 liv.	1 f.	11 d.
200000.		10000.	27.	7.	11.
180000.		9000.	24.	13.	1.
160000.		8000.	21.	18.	4.
140000.		7000.	19.	3.	6.
120000.		6000.	16.	8.	9.
100000.		5000.	13.	13.	11.
80000.		4000.	10.	19.	
60000.		3000.	8.	4.	4.
40000.		2000.	5.	9.	6.
20000.		1000.	2.	14.	9.
18000.		900.	2.	9.	3.
16000.		800.	2.	3.	10.
14000.		700.	1.	18.	4.
12000.		600.	1.	12.	10.
10000.		500.	1.	7.	4.
8000.		400.	1.	1.	11.
6000.		300.		16.	5.
4000.		200.		10.	11.
2000.		100.		5.	5.
1800.		90.		5.	
1600.		80.		4.	5.
1400.		70.		3.	10.
1200.		60.		3.	4.
1000.		50.		2.	7.
800.		40.		2.	1.
600.		30.		1.	7.
400.		20.		1.	1.
200.		10.			6.
180.		9.			6.
160.		8.			5.
140.		7.			5.
120.		6.			4.
100.		5.			4.
80.		4.			3.
60.		3.			2.
40.		2.			2.
20.		1.			1.

CHAPITRE V.

Des Provisions de la Maison.

COMME la regle est l'ame de l'*Economie*, & que sans elle on dissipe bien vîte son bien, loin d'en amasser, le premier soin du maître sera de proportionner sa dépense journaliere à son revenu.

Et son second soin sera de faire & de distribuer à propos les provisions de sa maison. C'est la principale occupation de la femme qui sera chargée du détail du ménage : elle sera attentive à se faire remettre le soir toutes les clefs, & principalement celles du grenier, de la cave & de la grange ; & de tems en tems le maître y fera la ronde avant de se coucher, pour voir si tout y est bien fermé & bien clos.

Du Pain.

Le pain est le plus commun & le plus universel de tous les alimens ; personne ne s'en passe : il entre dans tous les repas, & souvent il est le seul soutien de la vie des pauvres : ainsi il doit tenir la premiere place des provisions de la maison.

On en fait de trois sortes ; l'un pour le maître, l'autre pour les valets & servantes, & le troisiéme pour les chiens.

Le premier se fait de froment pur : on mêle du seigle ou du méteil dans le second ; & le troisiéme ne se fait que des recoupes, autrement dit du son.

Pour faire le pain, il faut, outre le bon bled, que le moulin, les eaux, le four & la façon y contribuent.

Le Pain de cuisson, ou de *ménage* est celui que les Bourgeois cuisent à la maison, soit à la ville, soit à la campagne : il est ordinairement composé de farine de froment, & pêtri un peu légérement ; c'est le pain du maître.

On fait le *Pain de brasse*, de farine de méteil pur : il soutient beaucoup, & se donne aux gens accoutumés à travailler du corps & à vivre grossiérement.

On peut par occasion faire d'autres sortes de pains pour régaler ses amis : la diversité de mets qu'on trouve à la campagne, n'est pas un de ses moindres agrémens. On fait du *Pain à la Reine, du Pain mollet, du Pain à la mode, à la Montauron, du Pain de Ségovie, de Gentilly, du Pain de condition* ; ce sont diverses façons & préparations que donnent les Boulangers de *petit Pain* à celui qu'ils vendent. Ils mettent du lait au pain à la mode, à la Montauron, de Ségovie, &c. du sel & de la levure de bierre au pain à la Reine, du beurre au pain de Gentilly ; & en tous ces pains la farine est très-fine, de bon bled, & la pâte pêtrie mollement & beaucoup levée.

Je ne parlerai pas du *Pain de Gonesse*, ni du *Pain Chaland* ou de *Corbeil*, parce qu'ils ne sont d'usage qu'à Paris, comme l'est à peu près le *Pain de Mouton*, qui est un petit pain mollet, doré par-dessus avec du jaune d'œuf, & saupoudré de quelques grains de bled, que les Pâtissiers font aux jours des Etrennes & bonnes Fêtes, & que les valets donnent aux petits enfans en forme de petits présens.

Le pain de cuisson, autrement pain de ménage, qui est le pain qui se cuit chez les Bourgeois pour eux-mêmes, veut être pêtri mollement, composé de bonne farine & bien façonné : pour le rendre léger, on fait une levure à peu près de la sixiéme partie de la farine qu'on veut employer. Si l'on veut saler ce pain, il faut mettre le sel dans l'eau avant de la faire chauffer ; il en sera plus savoureux & plus délicat.

Des Bleds & autres Grains.

A l'égard des bleds, le froment est toujours le meilleur : le méteil vient après, puis le seigle & l'orge, & enfin l'avoine, les pois & la vesce. Les trois derniers grains ne servent qu'à faire du pain pour les pauvres gens. On ne dira rien ici des différentes espéces de froment ; chacun les employera tels qu'il les recueillera. Nous dirons seulement que celui qui croît dans des terres fortes & sablonneuses ou pierreuses, est meilleur, se garde mieux, & fait un pain plus léger & de meilleur goût.

Plus le bled est vieux, plus il profite : c'est pourquoi on fera toujours en sorte d'en avoir d'année à autre sa provision, pour en manger trois ou quatre mois après que le nouveau est recueilli.

Il y en a qui aiment mieux le bled nouveau que le vieux. On ne dispute point des goûts ; mais le vieux bled est plus sain & fait plus de profit que le nouveau ; plus de profit, parce qu'il est plus sec, s'attache moins aux meules du moulin, & fait une meilleure pâte ; il est plus sain que le nouveau, parce que ce dernier n'est pas déchargé des parties volatiles & de l'humidité qui nuisent au corps, & qui sont une espéce d'excrément que le bled nouveau rend tous les ans en suant quand il est entassé dans la grange : c'est pour qu'il ne s'échauffe point qu'on arrose d'eau les gerbes lit par lit.

Bien des gens prétendent que le bled se conserve mieux en paille, que battu, parce que la substance du grain s'évapore bien moins tant qu'il est enfermé dans la balle ; on prétend aussi que le bled nouvellement battu fait le pain plus blanc, d'un goût plus délicat, & sensiblement meilleur que quand il est fait de grains gardés au grenier. C'est pour ces deux raisons qu'ordinairement à la campagne on n'en fait battre qu'à mesure qu'il en faut pour vivre ; mais aussi la farine du bled nouvellement battu ne rend pas tant, & ne se conserve pas si bien que celle du grain qui a reposé & mûri dans le grenier. Le froment de Maïs fait du pain plus blanc & de plus belle pâtisserie que le froment ordinaire.

Quelque sec que soit le bled, si on le place dans un lieu humide, il se ramoitit & se gonfle ; & alors les Marchands en font peu de cas, parce qu'il ne se moud pas aisément, qu'il engraisse les meules, que le son n'en est jamais bien net de farine, & qu'elle n'est pas de garde. Dans les années pluvieuses, les bleds gardés s'échauffent. Au surplus, voyez ce qui sera dit ci-après sur le commerce des grains & farines.

Le bled, tel qu'il soit, ne peut pas faire de bon pain, s'il n'est bien vanné, (le mauvais & les ordures qu'on en sépare, sont pour la volaille) ensuite on le crible & on le fait bien sécher au soleil sur des draps blancs, & on le frotte, si on veut bien s'en donner la peine, avec les mains ; c'est le moyen d'en ôter la poussiere qui y est attachée, & qui donne un mauvais goût au pain ; quand il est trop sec, on le bassine d'un peu d'eau comme on fait dans les pays chauds ; c'est assez d'une pinte d'eau pour quatre boisseaux de froment, mesure de Paris : puis on l'envoye au moulin quand il est ressuyé. Le bled qu'on destine pour la provision de la maison, doit être bien conditionné ; c'est-à-dire, qu'il faut que le grain en soit bien nourri & non ridé, il s'en garde mieux ; mais de quelque nature que soit ce bled, la regle du ménage veut qu'on sache à combien de mesures peut monter la provision, & qu'on la mette en réserve, avec quelques mesures de plus, pour pouvoir aller jusqu'à l'arriere-saison. La provision du maître sera séparée de celle des domestiques, & l'une & l'autre bien conservée, soit en paille, soit battue. Quelques gens fort entendus au ménage trient ces provisions

dès les champs, & les font entaſſer ſéparément dans une des travées de la grange: & quand c'eſt du froment, ils le font cribler après qu'il eſt battu, & en mêlent les criblures parmi le bled dont on fait le pain des domeſtiques, à l'exception de l'ivraie, de la veſce & de la nielle qui ne ſont bonnes que pour la volaille.

Des différentes ſortes de Moulins.

Les Anciens n'avoient point de moulin; ils faiſoient moudre le bled par des ânes ou par des eſclaves qui tournoient la meule à force de bras; ou bien, après l'avoir brûlé dans des fourneaux, à peu près comme on fait le caffé, pour le moudre plus aiſément, on le broyoit dans un mortier; & ce travail étoit ſi pénible qu'on l'impoſoit pour peine aux eſclaves qui avoient trompé leurs maîtres.

Les *Moulins à eau*, (ce ſont ceux qu'une riviere ou une chûte d'eau fait tourner) ſont à préférer aux autres, parce qu'ils moudent d'un mouvement égal, qu'ils font la farine plus abondante, & moins de ſon, ſur-tout quand l'eau qui les fait tourner, eſt rapide.

Les *Moulins à vent*, (ce ſont ceux qui tournent par la force du vent qu'on recueille dans des toiles ou volants), ne moudent pas toujours également comme les premiers, parce que le vent interrompt le mouvement des meules à meſure qu'il augmente & qu'il change.

On a auſſi des *Moulins à bras* portatifs pour l'armée: on les fait tourner à force de bras ou par un cheval; ils ne rendent pas la farine ſi belle, & on ne s'en ſert que dans ces grands beſoins.

Il n'importe que ce ſoit un moulin à eau ou à vent où l'on aille pour moudre; mais il eſt bon d'avertir de prendre celui qui moudra le plus promptement: la raiſon eſt que broyant le bled avec précipitation, il en moud moins le ſon, & en rend ainſi la farine plus raffinée; ce qui ne peut produire que de bon pain, ſur-tout lorſque cette farine a paſſé par un fin bluteau.

Il y a ordinairement des bluteaux dans le moulin pour ſéparer le ſon de la farine. Chaque bluteau eſt une eſpéce de grand ſas ou tamis long & cylindrique, fait de pluſieurs cercles qui ſoutiennent une piéce de toile, de ſoie, ou autre étoffe plus ou moins fine, à travers de laquelle la farine tombe dans la mai du moulin. On prend tel bluteau qu'on veut, ſoit le fin, ou celui des Boulangers qui fait encore la farine plus fine; ſoit le commun qui ſert ordinairement aux Bourgeois, ou le gros qui fait la farine du pain des domeſtiques.

Il y a des pays où l'on ne blute point la farine, en ſorte qu'elle ſort de deſſous les meules pêle-mêle avec le ſon: mais quand on veut mettre cette farine en œuvre, il faut toujours la paſſer au tamis: les uns la tamiſent très-finement, font leur pain de cette premiere farine; & ce qui en reſte ils le paſſent dans un tamis plus gros, d'où ils tirent encore une farine commune, qu'ils mêlent parmi celle des domeſtiques.

D'autres plus ménagers paſſent la farine qui vient du moulin ſans être blutée, par un tamis commun, dont ils font ſortir autant de farine qu'ils peuvent, & le ſon qui reſte, eſt pour la nourriture des animaux.

Les moulins où l'on ſe ſert de bluteaux, ſont plus commodes, en ce qu'ils épargnent la peine de paſſer la farine par le tamis. Il vaut mieux pour le profit bluter la farine de méteil & de ſeigle, que de la paſſer au tamis, parce que le mouvement du bluteau eſt plus fort & détache mieux la farine & le ſon.

Il ne faut point moudre le premier dans un moulin rebattu de nouveau; car la farine ſort d'entre les meules toujours pleine de gravier, & le moulin rend

plus de son que de farine, à cause des trop grands jours que la pointe du marteau avec lequel on a rebattu les meules, y laisse d'abord. C'est pourquoi il faut attendre qu'il y ait eu auparavant deux ou trois bichets ou mesures de bled de moulues : & alors quand on voit le moulin en bon train, il y a de l'économie à y faire moudre du bled pour quatre mois ; car la farine vieille fait beaucoup plus de profit que celle qui est moulue nouvellement ; mais dans les grosses chaleurs elle s'altere au bout de quinze jours.

Des différentes Farines, de leurs usages & de la maniere de les conserver.

La *Farine de froment*, comme la meilleure de toutes, fait aussi le meilleur pain. La farine de seigle, dont la pâte bise sert aux Pâtissiers & Perruquiers pour mettre au four les pâtés & les perruques, n'est pas à beaucoup près si estimée ; elle fait un pain gras, pâteux, noirâtre & désagréable au goût, mais cependant nourrissant & rafraîchissant ; c'est pourquoi il y a des femmes qui en mangent exprès pour se tenir le teint frais & le ventre libre. On en fait aussi pour nourrir les chiens & engraisser les cochons ; toutes les autres bêtes, principalement les poules & les chevaux ont de l'aversion pour le pain de seigle ; il se conserve beaucoup plus, & séche moins quand on y a mêlé un peu de farine de froment. Celle de bled-méteil fait le pain bien meilleur, & facile à digérer. La *Farine d'Orge* mêlée avec d'autres, donne du pain moins mauvais que celui de seigle, mais il faut la savoir bien employer. L'orge mondé se fait en enlevant seulement l'écorce du grain. On fait aussi avec l'orge une farine grossiere par le moyen d'un moulin fait exprès : on s'en sert fort communément en décoction dans de l'eau ou dans du lait ; il rafraîchit & humecte beaucoup. La *Farine de l'Escourgeon*, ou orge quarré, est un secours qui vient aux gens de la campagne, un peu avant que l'Août soit ouvert, & qui leur aide à attendre les autres bleds : on en mêle la farine avec d'autre meilleure, pour en rendre le pain plus mangeable ; car étant employée seule, le pain en est rude, désagréable au goût, peu substantiel, moins blanc & léger. La *Farine de bled de Turquie* ou Maïs, s'employe encore pour faire du pain, qui est plus blanc & plus substantiel que celui de froment, mais il est très-pesant sur l'estomac ; cependant ceux qui y sont accoutumés, s'en accommodent très-bien : dans les pays où il est commun, on en fait une espéce de bouillie appellée *Gaude*, qui sert de nourriture la plus grand partie du tems à bien des gens de campagne. On fait du gruau de la farine d'*Avoine*, qu'on prend en décoction, comme l'orge mondé, dans de l'eau ou du lait, & elle produit le même effet.

Pour avoir de la farine de garde, on choisira le bled le plus sec & le plus mûr du grenier : on mettra la farine qui en aura été moulue dans une huche ou autres vaisseaux en lieu sec, car l'humidité fait prendre un goût de moisi à la farine ; sur-tout qu'on ait soin que cette huche ou ces vaisseaux soient bien fermés, de crainte que la farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe quelque chose de mal-propre. En été on la mettra à la cave, pourvu qu'elle ne soit pas humide, ou dans un autre lieu frais : en hiver, la boulangerie suffira pour la garder : un cellier est encore très-propre pour cela. Enfin il sera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air qui passera au travers, empêche qu'elle ne s'attache & qu'elle ne prenne un mauvais goût. La farine bien conditionnée & de bon bled se garde sept ou huit mois dans les saisons tempérées.

Il y a un moyen très-simple pour garder & conserver la farine pendant deux ou trois ans ; c'est celui dont on se sert pour en transporter aux Indes & dans nos Colonies. Faites faire des poinçons ou quarts tels que ceux dans lesquels on

met le vin; que le bois ſoit bien ſec & le vaiſſeau bien joint: prenez votre farine, ſoit de bled froment, de ſeigle ou d'orge; qu'elle ſoit bien blutée, de façon qu'il n'y reſte point de ſon; mettez-la dans vos poinçons, & l'y entaſſez de telle ſorte en la foulant, qu'elle ne faſſe qu'une maſſe qui ſoit dure comme une pierre. Faites foncer vos poinçons bien exactement, & les mettez dans un lieu ſec. J'ai la preuve qu'elle ſe conſerve de cette maniere pluſieurs années. Il faut que cette farine qu'on aura fait faire au mois d'Avril, ſéche pendant un mois dans un lieu bien aéré, avant que de la renfermer dans les vaiſſeaux. La dépenſe de ces vaiſſeaux une fois faite, on en a pour long-tems, & l'on eſt exempt d'inquiétude pour l'avenir.

Ce qu'on appelle *folle farine* ou *farine volante*, ſert à faire non pas du pain mais de la colle : les Meûniers l'amaſſent & la vendent à ceux qui en ont beſoin pour cet uſage. L'*Amidon*, dont il ſera parlé ci-après, eſt une pâte qui ſe fait de fleur de froment qu'on met en farine, ſouvent ſans meule. La *Recoupe* eſt la farine que l'on tire du ſon, remis au moulin : les pauvres gens en font du pain. La *Recoupette* eſt la troiſiéme farine que l'on tire du ſon des recoupes mêmes.

Maniere de faire le Pain, & des différens Froments.

Les eaux les plus légeres ſont toujours les meilleures pour la façon du pain : ainſi en général celles de puits, de ſources & de fontaines, ſont à préférer à celles de rivieres, qui ont toujours quelque choſe de groſſier; cependant on ne laiſſe pas que de s'en ſervir en bien des endroits avec ſuccès.

Pour faire le pain, il faut avoir un levain peſant deux ou trois livres, plus ou moins, ſuivant la quantité de pain qu'on veut faire : ce levain n'eſt autre choſe qu'une pâte crue qu'on a gardée pendant ſept ou huit jours, & qui s'eſt aigrie : il eſt d'une néceſſité indiſpenſable d'en avoir pour faire du pain, ſans quoi on ne pourroit y réuſſir. Ce levain ſe prend ordinairement de la pâte de la derniere fournée de pain qu'on a faite, ſoit de froment, de méteil, ou autre nature de pain qu'on veut faire : ce levain, qui n'eſt qu'un morceau de pâte gros à peu près comme la tête, en s'aigriſſant, fermente & fait fermenter la pâte où on le met. Les uns y mettent du ſel, d'autres du vinaigre, d'autres du verjus de grain & des pommes ſauvages, de la levure ou écume de bierre, qui ſont tous des acides qui provoquent la fermentation. De quelque maniere qu'on faſſe le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conſerver : pour cela on le couvre de farine, & on le met au pied du lit entre la paillaſſe & le lit de plume, ou autre lieu chaud. Les Flamands font leur levain en mettant bouillir du froment dans de l'eau dont ils écument la mouſſe qui ſurnage; ils la laiſſent épaiſſir & l'employent en pâte, où elle fait un pain fort léger. Nos Boulangers ſe ſervent plus ſouvent de l'écume de bierre, qu'ils détrempent avec de la farine pour en faire le pain mollet.

Les bleds de France les plus eſtimés à Paris, ſont ceux de Beauſſe, de France, de Brie, de Picardie & de Champagne. Le bled de Beauſſe eſt de plus grande montre & ſe pâtiſſe mieux que les autres, parce qu'il vient en terre graſſe & liée. Celui de France eſt plus court & plus petit, parce qu'il croît en terre médiocre; mais en récompenſe le pain en eſt meilleur & plus blanc. Le bled de Brie eſt plus lourd que les précédens, & cependant il rend moins; il eſt plus court, plus petit, & fait le pain moins blanc & moins bon que les premiers. Le bled de Picardie eſt inférieur aux trois autres; il eſt dur, revêche, plus coëneux, plus difficile à moudre, & il laiſſe toujours beaucoup de farine dans le ſon. Le bled de Champagne quoique plus abondant que celui des autres Provinces,

leur

leur céde à toutes ; & quoiqu'il ſoit de belle apparence, il rend moins que les autres, & il eſt plus long à moudre : il eſt long, menu & fendu par le milieu.

Un bon ſeptier de farine de bled peſe avec le ſon deux cens quarante livres ; il fait ordinairement cent ſoixante-dix & cent quatre-vingt livres de pain. On tient qu'un boiſſeau de farine bien moulu doit faire ſeize livres de pain.

Pour revenir à notre maniere de faire le pain, mettez la quantité de farine que vous voulez, dans une huche qui ſert à pêtrir le pain, rangez votre farine des deux côtés de la huche, laiſſant un vuide dans le milieu où vous mettrez le levain : enſuite faites chauffer dans un chaudron la quantité d'eau qu'il vous faut : quand elle ſera chaude à y ſouffrir aiſément la main, jettez-la dans le milieu de la huche pour détremper le levain ; & lorſqu'il ſera bien délayé, vous en formerez petit-à-petit, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme, que vous laiſſerez au milieu de la huche, prenant ſoin de la couvrir d'une ſerviette : renverſez deſſus, les deux côtés de farine qui reſtent, puis la couvrez du couvercle de la huche.

Si c'eſt en hiver, & que le froid ſoit un peu fort, il faut couvrir le levain de quelque choſe de chaud, & même on met quelquefois un réchaud de feu par-deſſous, afin que le levain ait plus de chaleur pour fermenter : cela ſe fait ordinairement le ſoir, & le lendemain matin on fait la pâte de cette maniere. On fait encore chauffer de l'eau comme pour le levain ; on releve ſa farine comme elle étoit en premier lieu, & on ôte la ſerviette qui eſt deſſus ; on jette l'eau qui eſt dans le milieu ſur le levain : on le délaye encore bien, en ſorte qu'il n'y ait point de grumeaux. Quand le tout eſt bien délayé, on forme la pâte du reſte de la farine ; mais ſur-tout prendre garde de ne point mettre trop d'eau, de peur que la farine ne manque, ce qu'on appelle *noyer le Meûnier :* il eſt même à propos d'en garder un peu pour tourner le pain. Quand toute la pâte eſt faite, on la laiſſe dans la huche & on la couvre d'une nappe : ſi c'eſt en hiver, on fait chauffer la nappe, & on la couvre encore d'autres choſes ; & ſi le froid ſe faiſoit trop ſentir, on mettroit un réchaud de feu ſous la huche : on laiſſe la pâte en cet état une heure ou une heure & demie, enſuite on met le feu au four ; & pendant qu'il chauffe, on tourne le pain de la groſſeur qu'on le ſouhaite, & on le met ſur une table avec un drap deſſous, faiſant en ſorte que les pains ne ſe touchent point l'un l'autre. Pour éviter cela on peut ſe ſervir des jattes de bois, & couvrir le pain d'un drap.

Comme on cuit tous les huit jours en campagne, il faut toujours garder un peu de pâte pour faire le levain : on le couvre de farine, comme nous avons dit, & on le met toujours dans un endroit chaud : il ne ſe garde pas plus de quinze jours bon ; & quand il eſt trop aigri, & qu'on n'en peut point avoir d'autre, il n'y a qu'à y mettre pour le détremper de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire, afin d'animer la chaleur qui le fait fermenter. Il eſt néceſſaire de bien manier la farine, pour que tout ſe tourne en pâte ſans grumeaux : plus la pâte maniée eſt pêtrie vîte & mollement, plus le pain eſt léger & agréable au goût : c'eſt pourquoi on fait toujours celle du pain bourgeois molle ; au lieu que celle du gros pain ou pain de ménage ſe pêtrit moins & plus lentement, ce qui la rend plus ferme.

On pêtrit le pain différemment dans différens pays. Dans la Beauſſe, avant de le faire, on rafraîchit le levain en été avec de l'eau fraîche, à midi, à cinq heures & à neuf heures du ſoir ; on y eſtime plus l'eau de riviere que les autres : en hiver, on ſe ſert d'eau tiéde, & enſuite on ſe met à pêtrir. Il faut moins de levain & une eau moins chaude au bled de France qu'à celui de Beauſſe, ſinon

il s'enfleroit trop & feroit rude à manger. Le bled de Picardie eft fujet à faire du pain gras cuit, parce qu'il s'y fait au four une croûte qui a de la peine à prendre couleur, & qui eft dure à cuire : c'eft pourquoi il faut que cette farine foit bien maniée & remaniée, & le four bien chaud. Le bled de Champagne a un goût de terre qui s'augmente dans la pâte quand le levain a trop fermenté : c'eft pourquoi on doit l'employer tout frais, & faire promptement le pain. Le pain de méteil eft toujours gras & fort à pêtrir; il eft néceffaire de le bien manier pour lui faire prendre corps.

Pour peu qu'on ait d'expérience à faire du pain, on connoît à la vûe quand la pâte eft affez levée : d'autres en faifant cette pâte y enfoncent le poing jufqu'au fond, & ils la croyent fuffifamment revenue, lorfque le trou fait avec le poing fe remplit de lui-même.

On fe fert, pour chauffer le four, de toutes fortes de matieres combuftibles, comme éclats de bois, fagots, bourrées, épines mifes en fagots, bruyeres qu'on va amaffer dans les landes, vieux échalas rompus, farmens de vignes, & même de chaume & de paille, &c. Chacun fe fert ainfi de ce que le terroir lui donne. On prendra feulement garde, en le chauffant, de ne point brûler le bois par-tout en même-tems, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nettoyant continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon. Le four doit être chaud également à propos; lorfqu'il l'eft trop, le deffus du pain brûle, & le dedans ne cuit pas; & quand il ne l'eft pas affez, le pain ne prend point de couleur & ne cuit point. On connoît qu'un four eft chaud, lorfqu'en frottant un peu fort avec un bâton contre le carreau ou la voûte, il en fort des étincelles de feu : pour lors on ceffe de le chauffer, on ôte les tifons & les charbons, rangeant quelque peu de brafier à côté de la bouche du four, & on le nettoye avec la patrouille ou l'écouvillon, qui eft une perche de cinq ou fix pieds, au bout de laquelle on tient quelques morceaux de vieux linge, qu'on mouille dans l'eau claire, & qu'on tord avant de s'en fervir; après cela on bouche le four un peu de tems, pour lui laiffer abattre fa chaleur, qui noirciroit le pain fi on l'y enfournoit tout de fuite; & lorfqu'on juge que cette ardeur eft un peu ralentie, on ouvre le four pour enfourner le pain le plus promptement & le plus proprement qu'il eft poffible. On commence toujours par les plus gros pains, dont on garnit le fond & les rives du four, gardant chaque fois le milieu pour y placer le petit pain, qui eft celui du maître, autrement il brûleroit; c'eft auffi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Enfuite il faut avoir foin de bien boucher le four, de crainte que fa chaleur ne fe diffipe : deux bonnes heures & demie après, qui eft environ le tems néceffaire pour cuire le pain bourgeois, on en tirera un pour voir s'il eft affez cuit, & particuliérement par-deffous; en le frappant du bout des doigts, s'il raifonne, ou qu'il foit affez ferme, c'eft une marque qu'il fera tems de le tirer : finon on le laiffera encore quelque peu de tems, jufqu'à ce qu'il foit tout-à-fait cuit.

Pour le gros pain, il ne faudra point le tirer du four que quatre heures après qu'il aura été enfourné : on verra alors s'il eft cuit, comme on vient de le dire pour le pain bourgeois; car fans une parfaite cuiffon, toute forte de pain eft toujours défagréable & mal-faifant : s'il n'eft pas cuit, il fent la pâte; & s'il l'eft trop, il devient fi rouge, qu'il perd tout fon goût.

Quand il eft bien cuit, on le tire du four, & on le pofe fur la partie la plus cuite, afin qu'il fe réhumecte en fe refroidiffant. Par exemple, s'il a trop de chapelle, c'eft-à-dire, fi la croûte de deffus eft trop élevée, ce qui arrive ordinairement, lorfqu'on n'a pas écouvillonné le four, on met le deffus du pain deffous; au lieu que s'il eft égal, on l'appuie contre le mur, en le pofant fur le côté qui eft affez cuit.

Le pain ne doit point être renfermé, qu'il ne soit refroidi tout-à-fait. On l'enferme dans une huche, ayant sur-tout attention de le poser sur le côté, afin qu'étant ainsi rangé, il puisse avoir de l'air également par-tout. Bien des gens le laissent indifféremment sur une table de boulangerie, où jamais il ne se conserve si bien que lorsqu'il est enfermé à propos; car il séche trop en été, & en hiver il y est trop exposé à la gelée. On aura soin aussi, pendant les grandes chaleurs, que la huche où sera le pain, soit placée dans la cave, afin de l'empêcher de moisir.

L'économie veut qu'on ait toujours, pour les domestiques, une demi-fournée de pain vieux, quand on en fait du nouveau; & de ce nouveau, il faut manger d'abord les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits se rassoupissent avec le tems.

Tout pain rassis étant remis au four, regagne un peu de la bonté qu'il a perdue depuis qu'il a été cuit; & pourvu qu'il soit mangé promptement, après qu'il aura été repassé au four, il semblera qu'il soit nouveau; mais si on le gardoit longtems, il seroit encore moindre qu'il n'étoit auparavant.

Pain beaucoup plus substantiel qu'à l'ordinaire.

Prenez le son que l'on a bluté, & le mettez dans une chaudiere pleine d'eau; faites-le bouillir; passez-le ensuite: pêtrissez votre pain de cette eau blanchie, il sera beaucoup plus substantiel, & vous aurez un quart plus de pain que de la façon ordinaire.

Pain de Citrouille.

Pour le faire, on fait bouillir de la citrouille, comme celle que l'on veut fricasser, & on la passe à travers un gros linge, pour en ôter les filamens; puis on y met de l'eau, dans laquelle la citrouille a cuit, autant qu'il en est nécessaire pour pêtrir à l'ordinaire: en gouvernant la pâte à deux levains, ainsi qu'il a été dit ci-devant, on fait de bon pain, qui sera un peu gras cuit & jaune. Il est excellent pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement, & d'avoir le ventre libre.

Pain d'Orge.

La Farine d'orge ne se pêtrit pas si aisément que les autres, & le pain d'orge est toujours fort sec, facile à s'émier, & peu nourrissant. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y employe, & de la maniere de le pêtrir: il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins, suivant la saison, & bien tourner la pâte: le levain contribue aussi beaucoup à la faire fermenter: on fait ce pain de même que celui de froment ou de méteil. Ce qu'on vient de dire ici, regarde la farine d'orge employée seule, parce que, lorsqu'elle est mêlée avec la farine d'autres bleds, elle n'est plus difficile à mettre en œuvre: on s'en sert ainsi beaucoup à la campagne, & elle réussit assez bien. Il y a même des Boulangers qui en mettent dans le pain qu'ils débitent. Voilà pour l'orge ordinaire. Quant à l'autre, qu'on appelle *Orge quarrée*, *Orge prime* ou *Escourgeon*, & dont on parlera plus amplement dans la suite de cet Ouvrage, le pain s'en fait de même que celui de l'orge ordinaire; mais on n'en use pas si communément, & c'est seulement un secours qui vient aux pauvres gens de campagne, en attendant la récolte des bleds.

Pain d'Avoine.

On en mange en bien des endroits de ce Royaume: le pain en est rude lorsqu'il

n'y entre point de meilleure farine : les pauvres gens y mêlent quelquefois de la *farine* de *féves* ou de *pois*, mais c'eſt dans l'extrême néceſſité, ou lorſque la cherté du pain eſt exceſſive. Ces farines mêlées enſemble ne font corps que difficilement, & ce n'eſt qu'à force de bras que la pâte ſe lie.

Pain de Millet & de Panis.

On en mange particuliérement en Béarn, en Gaſcogne, & dans les autres pays de landes & de montagnes. C'eſt pourquoi on appelle les Gaſcons, des *Milaciés*. La maniere de faire ce pain eſt aſſez ſinguliere, car il ne ſe pêtrit pas comme les autres. On commence d'abord par faire moudre le millet, puis on en prend la farine, qu'on met dans une chaudiere où il y a de l'eau; il en faut cinq ou ſix pintes meſure de Paris, pour quatre livres de farine. On mêle bien le tout enſemble, puis on le met bouillir ſur le feu juſqu'à ce qu'il s'éleve du fond de la chaudiere; pour lors on remue fortement cette pâte avec un bâton, juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite de maniere qu'elle ſe rompe, & c'eſt alors qu'elle en eſt meilleure & plus délicate: cela fait, on l'ôte de la chaudiere, on la coupe par morceaux, puis on la mange. Ce pain, dit-on, n'eſt pas mauvais, mais il faut en faire tous les jours de nouveau, parce que, n'étant pas cuit au four comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns y mêlent de la farine de froment; mais ceux qui ont coutume d'en faire, diſent qu'il eſt meilleur lorſqu'il n'y entre que de la farine de millet. Les Montagnards en font leurs repas, en le mêlant dans du petit lait ſalé, ou avec du fromage. Cette nourriture ſeroit d'un aſſez bon ſecours en bien d'autres endroits, ſi le millet y croiſſoit communément.

Le pain de panis ſe fait comme celui de millet, & a les mêmes qualités, puiſque le panis eſt une eſpéce de bled, qui ne différe du millet qu'en ce que les grains du panis ſont en grapes. Il vient en été en moins de quarante jours, il aime les terroirs ſecs, légers & ſablonneux; & comme il eſt fort chaud, il croît encore plus vîte que le millet. L'un & l'autre de ces grains font un pain auſſi ſec & auſſi facile à s'émier que la cendre. Les Perigordins fricaſſent leur pain de panis avec de l'huile ou du beurre, & d'autres le mangent avec du lait ou du bouillon de viande.

Pain de Riz.

Ce pain a ſon mérite; & pour le faire, on fait moudre le riz avec du ſeigle, puis on en pêtrit la farine à l'ordinaire. Quelques-uns y ajoutent de la farine de millet; mais ils prétendent que le pain ne profite pas tant, que lorſqu'il n'y a que de la farine de ſeigle mêlée. Ce ménage ſe pratique dans les pays où le riz croît en abondance.

Pain de Bled de Turquie, ou de Mahis.

Ce bled vient aſſez communément en France, ſur-tout en Franche-Comté, Bourgogne & Breſſe : il ſert de nourriture à l'homme, ainſi qu'à bien des animaux domeſtiques. Le pain s'en fait de la même maniere que celui de bled. Il eſt difficile à digérer, quand on n'eſt point accoutumé à en manger, mais lorſque l'eſtomac y eſt fait, on en mange comme d'autres. Le goût n'en eſt pas des plus agréables; mais on l'eſtime plus que le pain d'orge pur. Il ſeroit à ſouhaiter qu'en France on cultivât de ce grain plus qu'on ne fait ; on s'en trouveroit bien mieux dans de certaines occaſions. On parlera de ſa culture en ſon lieu.

Pain d'Épice.

Prenez quatre livres & un quart de bon miel, une livre & demie de ſucre en poudre, trois quarterons d'amandes douces pelées & pilées, demi-once de cannelle, demi-once de gingembre, une dragme de clous de gérofle, demi-once de muſcade, le tout en poudre; la rapure d'un citron, la quatriéme partie d'une dragme de cardamomum. Faites premiérement cuire le miel ſur un petit feu, juſqu'à ce qu'il devienne preſque noir, prenant garde qu'il ne brûle. Pour bien connoître s'il eſt cuit, il en faut mettre un peu ſur une aſſiette, & s'il ſe leve bien avec un couteau, il eſt cuit: ajoutez-y pour lors le ſucre, juſqu'à ce qu'il ſoit bien fondu, puis mettez-y les amandes pilées & les autres épiceries, avec de la fleur de farine à diſcrétion: battez bien la pâte pendant qu'elle eſt chaude, ſur le coin d'une table: quand elle eſt bien battue, il faut mettre de la farine, en ſorte que la pâte ne tienne plus aux mains, & ſaupoudrer les moules de fleur de farine, & former proprement vos pains, pendant que la pâte eſt encore chaude: car ſi vous la laiſſiez refroidir, elle durciroit, de maniere que vous ne pourriez plus la manier. Il faut ranger vos moules ſur des feuilles de cuivre ou de fer-blanc, les dorer de miel, & les mettre cuire au four.

Pain à chanter.

Ce n'eſt autre choſe que du pain ſans levain. On prend de la fleur de farine, qu'on détrempe dans de l'eau, & qu'on fait cuire dans des moules faits exprès, à peu près de la forme d'un gaufrier.

Vermichel.

On ſe ſert fort communément dans la Provence & dans l'Italie, d'une pâte faite avec de la fine farine, de l'eau très-chaude & des blancs d'œufs, pour faire le vermichel blanc: d'autres y ajoutent quelquefois du ſucre, du ſafran & des jaunes d'œufs. On forme cette pâte en petits filets, avec des ſeringues percées de pluſieurs trous; & comme ces petits filets reſſemblent aſſez à des vers, on a donné à cette pâte le nom de *Vermicelli*, en François vermicel ou vermichel. Elle eſt blanche ou jaune, ſuivant qu'elle a été faite avec de la farine, de l'eau & des blancs d'œufs, ou bien avec les autres choſes marquées ci-deſſus. Le vermichel doit être choiſi nouveau, bien ſéché & d'une belle couleur. On en fait des ſoupes fort agréables. Le blanc eſt plus en uſage que l'autre.

C'eſt encore avec la farine de froment qu'on fait les oublies & le petit-mêtier, les brioches, les pâtes feuilletées & autres ſortes de pâtiſſeries, dont nous parlerons en traitant de la cuiſine.

Des Boiſſons.

Elles ſont différentes, ſelon les pays: le vin, la bierre & le cidre ſont les plus ordinaires. On en donnera à ſes domeſtiques, ſuivant les conventions que l'on aura faites avec eux: ce qui ſera toujours ſelon le plus ou le moins que les années auront produit, & ſuivant que la boiſſon, telle qu'elle ſoit, ſera plus ou moins chere. Il faut qu'elle ſoit toujours miſe ſous clef. Il y en aura deux tonneaux en perce; l'un pour le maître, & l'autre pour les valets. Il eſt bon d'avoir des meſures exprès, pour leur donner leur portion juſte.

Pour conſerver le vin, on le met en bouteilles; & pour le ſoûtirer, il faut

qu'il ſoit clair & repoſé, puis on perce le tonneau dans le bas, à quatre doigts au-deſſus du jable; on y met une canelle, & on le tire en bouteilles, qu'on bouche bien ferme avec un bouchon de liége, en ſorte que le vin n'y prenne point l'évent. Par-là, on a trouvé le ſecret de boire la derniere goutte de vin d'un tonneau, auſſi bonne que la premiere : on boit tout, & il eſt plus aiſé au maître de ſavoir ſon compte, que quand il eſt en tonneau. Pour mieux garder le vin en bouteilles, on le met dans le ſable à la cave, le goulot en bas.

On ne s'amuſe pas à tirer ainſi le petit vin, ni celui qu'on deſtine pour le domeſtique; on ſe contente de le percer au bas du tonneau.

Si on a un rapé de raiſins, on peut, lorſque le vin eſt au bas, le verſer ſur le rapé; il y prend de nouvelles forces, & perd ſon évent, quand il en a.

On fait encore une autre boiſſon pour les valets, qu'on appelle *Trempe, Piquette* ou *Boiſſon;* ce n'eſt autre choſe que de l'eau paſſée ſur du marc qu'on a verſé dans un tonneau : cette eau envinée eſt plus ou moins bonne, ſuivant qu'on y mêle plus ou moins de vin. On appelle encore cette boiſſon *Vin de dépenſe ;* & il n'eſt bon que depuis qu'il a commencé à fermenter juſqu'au printems, qu'il n'y a point encore de chaleur qui le faſſe aigrir. On fait auſſi de la petite bierre & du petit cidre pour les domeſtiques.

Le vin rouge, qui a du corps, eſt le meilleur pour les gens de travail : il les ſoutient davantage que le gris ou le blanc, qui ne font que paſſer.

La cave doit toujours être nette & garantie de toute mauvaiſe odeur, qui ſe communiqueroit au vin & aux proviſions qu'on y met. Il faut auſſi avoir ſoin que les tonneaux vuides ne ſe moiſiſſent pas, ou ne prennent pas quelqu'autre mauvais goût, car ils doivent ſervir plus d'une fois; & pour cet effet, ſi-tôt que le vin en eſt dehors, on les défonce, on en ôte la lie, puis on les laiſſe ſécher à l'air, ſans être expoſés à la pluie. Dans les futailles bien conſervées, on peut encore mettre du vin, la vendange qui ſuit, lorſqu'elles ſont bien reliées. Elles ſont encore utiles à pluſieurs autres choſes dans le ménage, ſelon les occaſions.

On fait encore à la campagne une eſpéce de boiſſon, qu'on appelle *Cormé*, avec de l'eau & des Cormes, de la maniere qu'on le dira en ſon lieu. Les domeſtiques boivent cette liqueur au lieu d'eau : elle eſt piquante après qu'elle a fermenté, & meilleure que de l'eau pure; on peut en remplir quelques tonneaux, ſi on a des cormes à diſcrétion : elle n'eſt bonne qu'en hiver, encore faut-il prendre garde qu'elle ne gele; car pour lors elle perd ce qu'elle a d'acide, qui fait ſon mérite : la chaleur l'aigrit auſſi; c'eſt pourquoi il ne doit plus y en avoir lorſque le printems approche. On fait encore à la campagne une autre ſorte de boiſſon avec des prunelles; elle ſe fait comme le cormé. Nous en dirons la maniere dans la ſuite de cet Ouvrage.

On fait auſſi avec les *Prunes*, le *Miel*, & autres fruits qu'on dépouille ſur ſon bien, d'autres boiſſons, dont nous parlerons dans la ſeconde Partie.

Il eſt bon d'avoir ſa proviſion d'*Eau-de-vie :* elle eſt néceſſaire dans le ménage, de même que du vinaigre, du verjus & de l'huile.

Proviſions de Chairs.

A l'exemple des groſſes ſalaiſons qui ſe font ſur mer, de morues, de harengs, de ſaumons, de maquereaux, &c. on ſale ſur terre pour ſes proviſions, du porc, du bœuf, des chevres & des oyes. Nous parlerons ailleurs du beurre, tant ſalé que fondu.

Du Porc salé.

On suppose qu'on ait chez soi un ou deux porcs assez gros & gras pour être tués. Ces animaux, étant égorgés & posés à terre, on les couvre de paille pour brûler leur soie, puis on les lave & on leur ratisse la peau avec des couteaux. En quelques endroits on les épile à l'eau bouillante, comme les cochons de lait. Ceux à qui on a brûlé le poil, ont la chair plus ferme & de meilleur goût.

Le porc étant ainsi accommodé, on l'ouvre, les uns par le dos, & les autres par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui servent avec le sang à faire du boudin, des endouilles & des saucisses.

Après qu'on a un peu laissé évaporer la plus grande humidité de la chair, on le coupe par morceaux pour le saler. Quand la chair de porc est ressuyée, elle en prend sel beaucoup mieux que lorsqu'elle est mouillée, & elle en a plus de goût.

Avant que de saler le porc, il faut avoir son saloir tout prêt. Il doit être de bon chêne, ou autre bois dur & sans aubier : une futaille à vin seroit un bois tout éprouvé & bon, pourvu qu'elle ne sentît point le moisi. Le saloir sera entouré de bons cercles, pour que la saumure ne se perde point. Quelques-uns même garnissent le fond en dehors de poix noire, qu'ils y font fondre tout autour du jable de l'épaisseur d'un écu, & de la largeur de deux doigts. Le couvercle fermera à clef, & joindra si bien, que la chair ne puisse s'éventer & perdre son goût. Avant que de la saler, on jettera dans le saloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du thim, de la lavande, ou de la marjolaine, en le frottant bien fort de tous côtés, ensuite on laissera un peu hâler le saloir, & pendant ce tems-là on prendra une brique que l'on fera rougir au feu. Quand elle sera rouge, on la mettra au fond du saloir sur une autre brique froide, ou sur une pierre, & on jettera dessus deux muscades rapées. Cela produira d'abord une fumée épaisse, qu'il ne faut pas laisser évaporer : au contraire, aussi-tôt que les muscades seront répandues sur cette brique, on fermera & on bouchera si bien le saloir, que la fumée n'en puisse sortir. Cette vapeur, qu'on y tiendra renfermée environ une heure, aura le tems de pénétrer dans le bois du saloir ; & la chair qu'on y mettra, en prendra tout le goût en peu de tems.

Après qu'on a parfumé le saloir, on l'ouvre pour y poser la chair dans cet ordre. D'abord on en garnit le fond d'autant de sel qu'on le juge à propos, mais toujours plus que moins ; ensuite on y étend le lard, dont on fait un premier lit ; sur ce lit, on jette encore du sel, puis on fait un second lit de lard, & ainsi successivement jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus. Ensuite viennent les jambons, puis les autres piéces qui sont le plus en chair, dont on fait toujours des lits successivement de la largeur du saloir, en salant chaque lit de maniere qu'il n'y ait pas une piéce qui n'ait bien du sel. A la fin on place les échignées, les oreilles, les têtes & tout le reste des piéces où il y a le plus d'os, continuant ainsi jusqu'à ce que tout le porc soit salé. Quand le tout est arrangé, on jette un dernier lit de sel par-dessus, on couvre le saloir, & on bouche le mieux qu'il se peut le tour du couvercle. On le gardera un mois ou du moins quinze jours sans l'ouvrir, afin que la chair, ayant pris sel, ne soit plus sujette à l'évent, quand on l'ouvrira. Avant de la mettre dans le saloir, il est nécessaire de tremper chaque piéce dans l'eau, & la bien essuyer avec un linge, afin qu'étant nette & moite elle prenne mieux le sel.

Le saloir doit être gardé dans un lieu frais : il faut écraser le sel avant de le répandre sur le porc, & ne pas craindre d'en trop mettre, parce que la chair de porc ne prend jamais plus de sel qu'il ne lui en faut. Quelques-uns observent pour-

tant de mettre une livre de sel sur vingt-cinq livres de viande. Il est bon d'y mêler du gérofle concassé grossiérement à discrétion; mais il n'y faut pas mettre de poivre, parce qu'il jaunit la chair. Quand elle est hors du saloir, & qu'on veut en faire sécher promptement, il faut sur le champ tremper chaque piéce dans l'eau bouillante, & la pendre dans un lieu exposé au grand air.

D'autres salent le cochon de cette maniere. Ils prennent une grande table longue faite exprès, & bordée tout autour d'une tringle haute de quatre doigts. Le cochon étant coupé par morceaux à l'ordinaire, on les prend tous les uns après les autres, on les frotte de sel avec la main, de maniere qu'il n'y en ait pas le moindre petit endroit qui n'en soit garni; & à mesure qu'on le sale piéce par piéce, on les arrange sur la table, serrées l'une contre l'autre, & entassées par lits le plus qu'il est possible.

Cela fait, on laisse ainsi cette chair pendant huit jours, puis on la leve pour mettre dessous les piéces qui étoient dessus, après avoir encore frotté de sel les endroits où l'on juge n'y en avoir pas suffisamment : on dérange ainsi cette viande jusqu'à ce que le lard paroisse luisant, ce qui est une marque que le sel a assez agi pour l'empêcher de se corrompre. On leve donc tout ce cochon de dessus la table, & le prenant piéce par piéce, on le bat avec un bâton pour en ôter le sel superflu, puis on attache ce salé à un ratelier fait exprès & dans un endroit commode, à l'abri de la chaleur; le salé s'y conserve sans se gâter. C'est ainsi que les Chaircuitiers salent les cochons à Paris; mais cela n'est bon que pour le salé qu'on veut débiter promptement. Il peut bien se garder si on le met enfumer à la cheminée; autrement un ménage n'y trouve pas son compte.

Voici encore une autre maniere de saler le cochon. Otez-en tout le dedans, levez-en les jambons, les épaules, la tête & les autres gros morceaux qu'on a coutume de séparer du reste du corps; fendez ensuite tout le reste en deux parties seulement, salez-les bien, & passez dessus un rouleau à force de bras, pour faire pénétrer le sel. Il faut s'y reprendre à deux ou trois fois, & de deux jours en deux jours : ensuite on pend le salé au plancher, & on sale de même les piéces qu'on a levées. Le cochon salé de cette sorte ne se conserve pas long-tems,

Le porc salé avec du sel blanc se gâte dans le saloir, quand on l'y laisse plus de six semaines; c'est pourquoi il faut l'en retirer au bout d'un mois, pour le pendre à des perches attachées en-dedans la cheminée, quatre doigts au-dessus du manteau : on l'y laisse parfumer, & on le lave bien, quand on en veut manger. D'autres le mangent tout frais sortant du saloir. A l'égard des jambons, il faut toujours les mettre à la cheminée, & les envelopper de papier. Bien des Paysans pendent le salé au plancher pour qu'il se ressuye : ils prétendent qu'il en jaunit moins.

On doit observer sur-tout de ne jamais saler du porc dans un saloir où l'on aura salé du bœuf, car la chair de porc s'y empuantit en peu de tems. Le tems de saler le porc est depuis la Saint-Martin jusqu'au Carnaval : quand la provision manque avant ce tems, on tue quelques petits cochons pour attendre la Saint-Martin.

Du Sain-doux & du Vieux-oing.

Le sain-doux n'est autre chose que la graisse de porc fondue; on s'en sert à bien des choses dans le ménage; on en fait des ragoûts, des baignets, de la friture, de la pâtisserie, du vieux-oing, quand il ne vaut plus rien en sain-doux, & il est d'un grand secours contre bien des maux, aux hommes & aux animaux.

Pour le faire, on prend toute la graisse du porc qu'on a tué, après en avoir fourni le boudin de ce qu'on en a jugé à propos; on la met en petits morceaux, puis on

on la jette dans une poëlle fur un feu clair pour la faire fondre : tandis qu'elle eft fur ce feu, on la preffe avec une écumoire, pour en tirer toute la graiffe des cartilages, & à mefure qu'elle fe fond, on la verfe dans un pot bien net, pour la garder & s'en fervir dans le befoin. Plus le fain-doux eft blanc, plus il eft eftimé.

A l'égard du vieux-oing, qui fert à frotter les effieux des roues, il ne faut point le faire fondre, mais prendre une panne de porc, & la bien battre fur un billot avec un gros bâton, jufqu'à ce qu'elle foit réduite comme une efpéce de pâte, puis on en fait un pain, qu'on enveloppe de veffie de cochon. On met le vieux-oing en lieu frais pour le conferver.

De la Saumure.

Quand on a tiré toute la chair du faloir, il y refte la faumure, qui eft un jus liquide, compofé de jus de chair & de fel : on l'employe à faler le pot des domeftiques & la chair des cochons. Les Chaircuitiers appellent faumure *vive*, celle qui tombe du faloir, où leur lard eft falé ; & faumure *bouillie*, celle qu'ils ont fait bouillir pour en faler des chairs qu'on doit manger promptement ; car les viandes falées de faumure ne gardent point leur fel. Avant d'employer la faumure une feconde fois, il faut la faire bouillir dans de l'eau de fontaine, & l'écumer exactement : enfuite, quand elle eft clarifiée fur le feu, on la laiffe refroidir dans une terrine bien propre.

Du Bœuf falé.

Les côtes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os, ne font point propres à faler : on prend pour cela de la cuiffe & autres endroits charnus.

On aura ou un faloir, qui ne fervira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans lefquelles on falera le bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on pofera par lits dans ces terrines ou dans ce faloir. On fale le bœuf à la fin de l'hiver & au commencement de l'automne. La maniere de le faler eft la même que celle du porc, finon qu'il ne faut pas mettre trop de fel, car le porc n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au lieu que le bœuf s'en laiffe pénétrer tant qu'on lui en donne. D'autres falent le bœuf en mettant les piéces l'une après l'autre, avec une quantité fuffifante de fel, dans un fac que deux hommes tiennent par les deux bouts, & qu'ils fecouent jufqu'à ce que la chair ait pris fel.

Le bœuf ne fe conferve pas plus de quinze jours dans le faloir ; mais pour le garder plus long-tems, on le tire au bout de la quinzaine, & on l'étale fur des planches, où on le laiffe fe reffuyer pendant un jour ou deux ; après quoi on le remet dans le faloir, faupoudré de fel comme auparavant ; on l'y laiffe pendant cinq ou fix jours, au bout defquels on le tire & on l'étale de nouveau, comme la premiere fois, ayant foin de tems en tems de le retourner jufqu'à ce qu'il foit fec.

Cette chair ainfi préparée, fe pend à un plancher, pour en prendre lorfqu'on en a befoin ; elle dure long-tems ; mais elle n'eft jamais fi agréable au goût que lorfqu'elle eft prife fraîchement. La chair de bœuf un peu mortifiée prend mieux fel, & eft moins fujette à fe gâter, parce qu'elle a moins d'humidité. Si c'eft un taureau qu'on tue, il faut, pour être gras, qu'il ait été châtré fix mois auparavant. Quelquefois, au lieu de bœuf, on fale une vache graffe, dont on fait manger aux domeftiques ce qui n'eft pas propre à être falé.

Au refte, on ne prend, pour faler, que les vieux beftiaux dont on ne peut plus tirer d'autre profit.

Pour conſerver la viande trois ou quatre jours en été ſans la ſaler, il faut la faire un peu cuire, & la mettre dans un tas de farine : quand on la veut manger, il n'y a qu'à la laver & la faire achever de cuire.

La graiſſe de bœuf ou de vache eſt utile à bien des choſes; on en fait de très-bon ſuif, lorſqu'elle eſt mêlée avec celle de mouton, de bouc ou de chévre; & les peaux n'en doivent pas être laiſſées à la portée des chiens, des chats, ni des ſouris.

Du Bouc & des Chévres ſalés.

On les tue au mois d'Octobre, parce que leurs peaux ſont alors plus cheres qu'en hiver : on ne prend que celles de ces animaux qui ſont charnues.

Avant de les ſaler, on leur ôte toute leur graiſſe, qu'on fait fondre pour faire du ſuif; c'eſt celui qui fait la plus belle & la meilleure chandelle.

On les ſale auſſi comme le porc, hormis qu'il n'en faut pas laiſſer refroidir la chair, qui ne perd le ſel que quand elle eſt chaude.

On ne ſale jamais le bouc, qu'il n'ait été châtré ſix mois auparavant, pour qu'il engraiſſe. Leurs peaux, lorſqu'elles ſont bien paſſées, ſervent à faire des gants, des culottes & le reſte. En Languedoc ou en Provence, ils s'en ſervent au lieu de barique pour tranſporter leur huile en d'autres Provinces.

Cette chair eſt groſſiere, mais bonne & nourriſſante pour les domeſtiques.

Oies ſalées.

Ayez des oies bien graſſes, parce qu'il n'y a que la graiſſe qui donne du goût à la chair de ces animaux; plumez-les & les vuidez proprement; enſuite coupez-les par quartiers, puis ayez un pot de grès, & les y ſalez ainſi qu'on fait le cochon, ſans néanmoins y mettre tant de ſel, car la chair d'oie n'eſt pas ſi graſſe ni ſi épaiſſe : enſuite bouchez bien ce pot juſqu'à ce que la chair ait pris ſel, puis ſervez-vous-en au beſoin. Avant que de ſaler les quartiers d'oies, il faut les laiſſer mortifier deux ou trois jours; la chair en eſt plus tendre.

Dans les pays où les oies ſont communes, comme à Bayonne, on ne ſale que les cuiſſes. Pour cela on fait rôtir les oies à la broche à l'ordinaire. Quand elles ſont cuites, on leve les cuiſſes & on les met dans un pot de grès ou autre vaiſſeau; avec la même graiſſe & jus qu'elles ont jetté en cuiſant : on les ſale à diſcrétion, & on a ſoin qu'elles ſoient couvertes de graiſſe, & que le vaiſſeau ſoit bien bouché; c'eſt une bonne proviſion pour une maiſon : ce ſont ordinairement les Rôtiſſeurs du pays qui font commerce de ces cuiſſes; elles ſe gardent cinq ou ſix mois, c'eſt-à-dire, pendant tout l'hiver.

Menues Proviſions.

Nous n'entrerons point ici dans le détail des autres proviſions néceſſaires au ménage, parce que nous en parlerons ailleurs : elles dépendent la plupart de la prudence de la maîtreſſe : telles ſont les proviſions d'œufs, de beurre frais, ſalé & fondu, de fromages, de légumes, (toutes choſes qu'on a ordinairement chez ſoi à la campagne), de fruits, de confitures ſéches & liquides, au ſucre & au miel, de liqueurs, de ſucre & d'épiceries, de ſuif, de chandelles, d'huiles, tant d'olive que de navette & de noix; de bois, foin, avoine, paille & fourrages, de pois, haricots ſecs & verds, de feves, millet, riz, panis, orge mondée & gruau, de harengs & morues pour le carême, d'artichaux & champignons ſecs, concombres, pourpier confit au vinaigre, verjus, & autres menues proviſions dont

l'amas fait également honneur & profit au maître qui les ſait faire dans les ſaiſons convenables.

Quant au ſel, tout le monde ſait que le blanc eſt beaucoup plus propre & plus ragoûtant que le gris ; c'eſt pourquoi on ne ſert que du premier ſur les bonnes tables, mais auſſi il ſale un bon tiers moins que le ſel gris, & il eſt moins ſain pour les groſſes ſalaiſons. Au reſte, pour du ſel gris en faire du blanc, il n'y a qu'à le mettre ſécher au four ou ſur une pêle rougie au feu : ou bien ſi vous voulez faire du ſel blanc en quantité, mettez fondre du ſel gris dans de l'eau claire, puis filtrez-le en trempant des lizieres de drap dans cette ſaumure, en ſorte qu'un bout du drap ſorte & pende en dehors du vaiſſeau où ſera la ſaumure, la liziere attirera toute l'eau ſalée juſqu'à la derniere goutte : ou bien vous la coulerez dans une chauſſe à hippocras, ou du moins à travers d'un papier brouillard, pour ôter les ordures & la boue du ſel, qui par-là diminuera beaucoup de ſon poids. L'eau étant ainſi coulée, vous la mettrez dans un chaudron ſur le feu ; vous l'y ferez bouillir juſqu'à ce qu'elle revienne en ſel, ayant ſoin de la remuer ſouvent ſur la fin, de peur que le ſel ne s'attache au chaudron. Quand le ſel ſera ſec, vous le mettrez dans la chauſſe à hyppocras le long du feu, avec un vaiſſeau deſſous pour en recevoir les égouttures ; & quand il ne diſtillera plus, vous le tirerez de la chauſſe pour le ſerrer dans des boîtes en un lieu ſec : ou bien ſi vous mettez ce ſel, en le tirant du chaudron, dans des pots de terre qui ayent un trou au bas, tels que ſont ceux à mouler les pains de ſucre, il ſe mettra en pain très-propre à préſenter par-tout, s'il eſt proprement fait & bien blanc.

Nous ne parlerons pas du linge, qu'il faut toujours avoir le plus en abondance qu'on pourra, le bien entretenir, l'augmenter tous les ans par quelque achat, ou par l'emploi du chanvre & du lin que l'on doit dépouiller, filer & mettre en œuvre chez ſoi, ou par ſes payſans, & n'en avoir en voye qu'une certaine quantité confiée par compte à un domeſtique.

Nous ne dirons rien non plus des meubles ni des habits, que chacun doit proportionner à ſon bien : on les conſervera en veillant ſur les domeſtiques, ou en les chargeant de ce qui les regarde. Une maîtreſſe entendue ſaura ménager les plumes d'oies, de cannes & autres volailles, même les laines, pour en faire faire des ſerges, des matelas, des lits, tours de lits, même de la tapiſſerie, ſi elle a des domeſtiques propres à cela.

Avant de quitter l'article de la maiſon, je crois devoir placer ici quelques obſervations ſur le feu & ſur les eaux, qui ſont ſouvent deux grands fléaux à la campagne.

Du Feu & Incendie.

Les effets du feu & de l'incendie ſont plus rapides & plus ruineux à la campagne qu'ailleurs, ſur-tout quand les granges ſont pleines. On ne ſauroit trop veiller ſur les domeſtiques & ſur les fumeurs principalement quand ils approchent des écuries & des granges. Il eſt bon auſſi de ſe précautionner, par de bonnes & fortes clôtures & de gros chiens de garde qui vous mettent à l'abri des rodeurs de nuit. Les granges doivent être couvertes de tuiles & munies de bons pignons de maçonnerie par les deux bouts ; les cheminées des maiſons bien maçonnées, ſans crevaſſes & bien ramonnées, ſur-tout dans les cuiſines, & n'en ſouffrir aucune de bois.

Pour éteindre le feu dans une cheminée, il n'y a qu'à y tirer quelques coups de fuſil, en y mettant une charge de poudre & une petite poignée de gros ſel, ſans bourer ni l'un ni l'autre, & tenant le fuſil bien droit en le tirant. Souvent la cheminée ſe trouve ramonnée & nette du premier coup, ſi elle eſt bien droite ;

mais ſi elle eſt dévoyée, ou ſi les couvertures ſont de matieres combuſtibles, il vaut mieux recourir au moyen le plus ſûr, qui eſt de bien boucher le bas du tuyau de la cheminée avec du fumier ou du foin mouillé, ou du moins étendre au-devant de la cheminée un bon gros drap mouillé qui joigne bien de tous côtés, & le bien arroſer: l'air n'entrant plus dans la cheminée, le feu s'éteint auſſi-tôt.

Pour le même effet on a auſſi propoſé deux fuſées ſemblables aux gerbes qu'on tire aux feux d'artifice, ſi ce n'eſt qu'au lieu de limaille d'acier, qui fait un feu luiſant, on y met des ſcories de régule martial, qui exhalent une fumée très-contraire au feu, ou de l'antimoine crud, dont l'effet n'eſt cependant pas ſi aſſuré.

Dans les villes, on a le ſecours des pompes, des puits, des ſeaux publics, &c. Il parut en 1722 à Paris un prétendu ſecret pour éteindre le feu. Ce n'étoit autre choſe qu'un baril plein d'eau, de treize pouces de diamétre, haut de vingt-deux, au milieu duquel eſt une boîte de fer-blanc, qui contient environ deux livres de poudre à canon, terminée par un long col, qui traverſe le baril, avec une fuſée au bout. On roule le baril dans le lieu de l'incendie, & l'on met le feu à la fuſée. Auſſi-tôt la boîte & le baril crevent, l'eau s'élance de toutes parts à la ronde, & l'incendie ceſſe. Cette machine eſt ſimple, mais elle n'eſt bonne qu'au commencement de l'incendie, & on ne peut s'en ſervir que dans les piéces qui ſont à rez-de-chauſſée, encore faut-il qu'elles ſoient cloſes.

A la campagne, où l'on n'a point ordinairement ces ſecours, on ne peut arrêter les incendies qu'à force de gens, d'eau & de terre qu'on jette ſur les matériaux brûlans; ou bien ſi l'on a de la couperoſe à diſpoſition, qui eſt un ſel acide, qui fond très-facilement, il n'y a qu'à en faire diſſoudre ſix onces par pinte d'eau; c'eſt le meilleur moyen de tout ce qu'on peut propoſer pour éteindre promptement le feu. Si l'embrâſement eſt violent, il faut lui abandonner toute une piéce, & abattre le plus vîte qu'il ſe peut une ou deux des autres piéces ſuivantes, pour couper le feu, & veiller aux flammeches, qui peuvent tomber ſur les couvertures voiſines; car j'ai vu des liens de paille à demi brûlés, enlevés par le vent, aller porter l'incendie à une lieue.

Pour ſe préſerver des ravages du feu, il n'y a pas de meilleure précaution que l'uſage que l'on a en quelques provinces de placer ſes bâtimens par piéces iſolées & détachées les unes des autres par de grands eſpaces de terrein vuide, dans leſquels on plante des arbres de hautes tiges, qui arrêtent & coupent le feu & le vent, ſoit poiriers, noyers, châtaigniers ou ormes. Mais que les greniers ſoient ſur-tout près du logement du maître; & que les granges, caves & celliers ſoient toujours placés en point de vue.

Aujourd'hui l'uſage des pompes de toutes eſpéces eſt devenu ſi commun, que tout bon économe, pour peu qu'il ſoit aiſé, doit en avoir à ſa campagne deux petites, qui ne coûtent que cent ſols piéce; & au moins une moyenne, qui ne coûte pas plus de vingt livres; & ces trois peuvent ſervir pour tout un village.

Des Eaux ſauvages.

Dans les vallées & dans les vallons on a à craindre de plus le ravage des eaux. Elles y ſont redoutables par leur promptitude & leur rapidité: rien n'y réſiſte, elles rompent les murs, & ſouvent elles ont empli les écuries & les étables avant qu'on ait pu ſauver les chevaux & les beſtiaux. Elles ſont autant à craindre l'été à cauſe des orages, que l'hiver à cauſe des dégels & fontes de neiges.

L'attention du maître doit être de placer ſes bâtimens hors du cours de toutes eaux ordinaires & extraordinaires, ou de s'en préſerver par de bonnes turcies & levées, qui ſe font ordinairement de clayes ou de fagots entremêlés de terre & de

moilons. Celle du Fermier doit être de bien entretenir les rigoles, les lits, & généralement tous les passages de ces eaux nets & libres, pour qu'elles trouvent toujours leur cours franc dans les lieux creux & perdus, & dans le courant ordinaire des rivieres. Aux premieres approches de ces eaux, il doit sauver les bestiaux, & ouvrir toutes les portes des cours & vergers où les eaux pourroient entrer, pour qu'elles passent outre; il doit aussi gazonner, border & entretenir les digues, fossés & chemins par où elles passent, les renforcer à proportion de la crue des eaux, pour qu'il n'y ait ni effondrement, ni débordement, & veiller avec tout son monde à la conservation des moulins & autres choses qui pourroient engager le courant, & causer le débordement, &c. L'orage fini, il doit réparer les digues & fossés, ôter le sable des prés engravés, les gratter avec des fourches & tire-fiens, &c. sur-tout faire la vuidange de l'eau des caves & autres bâtimens.

On peut même tirer quelquefois un grand profit de ces eaux sauvages, quand on a dans son domaine quelque canton de marécages. Ces sortes de terreins se trouvent ordinairement stériles & inutiles, parce qu'ils sont trop aquatiques & trop bas; mais s'ils étoient remplis & exhaussés seulement d'un pied, on en feroit de bonnes prairies, & souvent des terres à labour. On se sert pour cela des eaux sauvages, qui charient & emportent avec elles quantité de sable & de terre: on les ramasse dans un fossé garni d'une bonne digue de chaque côté; on conduit ce fossé, & par conséquent les eaux sauvages, où & aussi loin que l'on veut, & insensiblement elles haussent & bonifient les marécages. Avec ces fossés & ces eaux conduites, j'ai vu deux cens arpens de marais impraticables changés en dix ans de tems en bon fonds de terre à labour; tant il est vrai de dire que tant vaut l'homme, tant vaut sa terre.

Pour savoir ce qui tombe d'eau du ciel, on expose à la pluie un vaisseau de fer-blanc, qui a quatre pieds de large, avec des rebords de six pouces de haut, un peu de pente, une petite ouverture, un tuyau qui conduit dans une cruche. La pluie finie, on mesure l'eau de la cruche avec un petit vase, où la hauteur de trente-deux lignes vaut une demi-ligne sur la surface du grand vaisseau de fer-blanc. L'eau tombée monte-t-elle à trente-deux lignes dans le petit vase, il est tombé une demi-ligne d'eau. On tient un mémoire de ce qu'il en tombe chaque fois qu'il pleut.

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE,
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.
L'INTÉRIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SECOND.
La Volaille.

CHAPITRE PREMIER.
Des Coqs & Poules communs.

NOTRE Maiſon de campagne étant bâtie, gouvernée & pourvue au-dedans, ſuivant les préceptes que nous en avons donnés ci-deſſus, il faut maintenant paſſer aux autres ſoins du ménage des champs.

La baſſe-cour s'offre d'abord. Nous en parlerons dans le reſte de cette premiere Partie, ſuivant l'ordre des matieres que le titre de chaque Chapitre annoncera. Commençons par la volaille la plus commune.

Pour réuſſir à élever des poules, il faut en ſavoir faire le choix. On eſtime que celles de moyenne grandeur & noires, ont la chair plus délicate, & pondent davantage. Les blanches ſont auſſi plus en danger d'être priſes par les oiſeaux, ou autres animaux de proie, parce que le plumage blanc frappe plus que toute autre couleur.

Les poules, qui ont la tête grande, la crête pendante & rouge, les jambes &

les pieds jaunes, & l'œil éveillé, paſſent encore pour bonnes & fécondes; au lieu que celles qui ont les ergots haut montés, pondent beaucoup moins, & ſont ſujettes à caſſer leurs œufs lorſqu'on les met couver, par l'impatience naturelle qu'elles ont de quitter leurs nids.

Il y a des poules naines dont les Naturaliſtes font beaucoup de cas, à cauſe de la fécondité de leurs pontes. On en nourrit quantité dans la Bretagne; elles ont la chair fort délicate. Ces poules vont toujours ſautant, au lieu que les autres marchent.

Les poules qui aiment à ſe battre ſont celles qui ſont le moins eſtimées, ſoit parce qu'elles donnent peu d'œufs, ſoit parce qu'elles couvent rarement; encore ſont-elles ſi impertinentes alors, qu'elles laiſſent ſouvent leur couvée imparfaite, ou caſſent leurs œufs. On fait le même jugement de celles qui ont cinq ergots comme les coqs.

Les poules trop graſſes pondent peu. Pour leur faire perdre le trop de graiſſe, on mêle dans leur nourriture de la poudre de brique, & de la craie dans leur eau.

On voit des poules friſées, de maniere qu'on diroit qu'au lieu de plumes, elles ſeroient couvertes de laine: elles ſont de grand profit dans une baſſe-cour; mais les pouſſins qui en viennent, meurent du moindre froid qu'ils ſentent; c'eſt ce qui en fait la rareté.

Les poules ſont fort différentes, ſuivant les endroits d'où elles viennent, & les alimens dont on les nourrit. Celles de Caux ſont des plus eſtimées pour la délicateſſe de leur goût. Il s'en trouve à Padoue, qui ſont bien plus groſſes & bien plus grandes que celles des autres pays. On en voit en Turquie d'un plumage très-beau & très-varié. Il y en a en Perſe, qui n'ont ni queue ni croupion. Il y en a d'autres à la Chine qui portent de la laine ſemblable à celle de nos moutons, & dans quelques endroits des Indes elles ont la chair & les os noirs, & ſont cependant d'un goût fort agréable.

Nous avons encore les coqs d'Inde, dont il ſera parlé au Chapitre ſuivant, & les coqs de *Bruyere*, dont je parlerai ailleurs.

Pour revenir à nos poules & coqs domeſtiques, nos jeunes poules commencent à pondre dès le mois de Février, quand il eſt modéré, & produiſent beaucoup plus d'œufs que les vieilles; mais auſſi les vieilles valent mieux pour couver. Comme une jeune poule fait bien plus de profit par ſes pontes, dès qu'on connoît par ſon glocement qu'elle a envie de couver, on l'en empêche de la maniere que nous dirons ci-après.

A l'égard de la groſſeur des œufs, cela dépend des différentes groſſeurs des poules. Le vulgaire préfere les noires: les Anciens ont eſtimé les poules à plumes rouges, aîles noires & groſſes têtes: celles qui ſont pommelées de noir & de blanc, ſont encore aſſez fécondes: on ne fait pas tant de cas des griſes.

On connoît un bon coq par ſa taille, qui doit être moyenne, cependant plus grande que petite, de plumage noir, ou d'un rouge obſcur, ayant de gros pieds garnis d'ongles & d'ergots, les cuiſſes longues, groſſes, & fournies de plumes, la poitrine large, le cou élevé & garni de plumes de diverſes couleurs. On juge encore d'un bon coq, lorſqu'il a le bec court & gros, les yeux noirs ou bleus, les oreilles blanches, larges & grandes, les barbes rouges, pendantes & longues, de couleur griſe ou d'un rouge blanchâtre, & que les plumes qui lui pendent du cou & de la tête s'étendent juſques ſur les épaules, & ſont de couleur changeante, tirant ſur l'or, qu'il a les aîles & la queue grandes & fortes, les cuiſſes longues, charnues & emplumées, la queue à deux rangs, recourbée & élevée au-deſſus de la tête, les

ergots longs, qu'il eſt fier, éveillé, courageux, prompt à chanter, ardent à careſſer ſes poules, à les défendre, & à les ſolliciter à manger.

Les coqs les plus amoureux ſont les meilleurs; il faut encore qu'ils ayent la crête levée, de couleur de ſang, & non longue. Il y a des coqs qui par trop de chaleur, ou autrement, ne font que coqueter autour des poules, gratter la terre, prêts à ſe battre à tous momens, & à détourner les autres. Ils ſont ordinairement impuiſſans tant que cette vivacité les tient: pour la calmer, on leur fait paſſer le pied dans le milieu d'un morceau de cuir taillé en rond comme un liard, & percé au milieu; cette chauſſe rend l'oiſeau honteux & tranquille.

Les poules de la grande eſpéce, quoiqu'elles ſoient beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mêlées néanmoins parmi elles; & pour le peu d'œufs qu'elles faſſent, on aura ſoin de les garder à part, afin de les donner à couver pour avoir de gros chapons.

Il ne faut ſe charger de volaille, qu'à proportion de ce qu'on a à leur donner à manger. Bien des gens s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des poules, ſauf à diminuer la portion des autres: ils ſe trompent; car un petit nombre de poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à ſon maître, qu'une grande quantité qu'on laiſſe jeûner, ou qui ne vit que de ce qu'elle trouve dans la cour.

Le nombre des poules qu'on donne à chaque coq n'eſt pas fixé. Un coq peut ſuffire à douze ou quinze poules. Ainſi on s'en pourvoira ſuivant le nombre de poules qu'on voudra élever: que ce ſoit toujours le plus qu'il ſera poſſible, & qu'on ait ſoin d'avoir des coqs à proportion du nombre des poules, afin de ménager ces mâles, qui s'épuiſeroient, parce qu'ils ſont trop laſcifs.

Si on achete un nouveau coq, il ne faudra pas tout d'un coup le laiſſer aller parmi la troupe; car le coq, cet oiſeau fier, hardi, chaud, vigilant & courageux, qui, dit-on, de ſon chant ſeul fait fuir le lion, & mourir de peur le baſilic, ne ſouffre pas volontiers de concurrent. Ainſi il faut attacher le nouveau venu par le pied avec une ficelle de deux ou trois coudées de long, qui tiendra à un petit pieu planté au milieu de la baſſe-cour, y jetter du grain autour de lui, & appeller toutes les autres volailles pour en venir manger. D'abord les coqs vieux domeſtiques regarderont le nouveau d'un œil farouche, & s'approcheront pour ſe jetter ſur lui, mais il faudra les en empêcher. Ce moyen employé trois ou quatre fois, tous les coqs s'accoutumeront les uns avec les autres, & iront de compagnie ſans ſe battre.

Il y en a cependant qui diſent qu'à la vérité ces coqs nouveaux venus ſont expoſés à quelques coups de bec, qu'ils ſe cachent quelquefois pour s'en garantir, lorſqu'ils ne ſe ſentent pas aſſez forts pour y réſiſter, mais que pour cela ils ne s'enfuyent point tout-à-fait de la troupe, à moins qu'ils n'ayent été achetés dans le voiſinage.

Les poules ne laiſſent pas que de pondre ſans la coopération du coq; mais ces œufs ne ſont point ſi ſains que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a point de germe.

De l'heure de donner à manger à la Volaille.

Comme la volaille eſt accoutumée à ſortir du matin, on doit lui donner à manger lorſque le ſoleil ſe leve, & le ſoir un peu avant qu'il ſe couche. Mais pendant la moiſſon, & toutes les fois qu'on bat les grains, les poules trouvent toujours aſſez de quoi vivre, ſi ce n'eſt lorſque la terre eſt couverte de neige.

Les heures pour leur donner à manger, doivent toujours être les mêmes, pour qu'elles ne ſe dérangent point de leurs pontes, & qu'elles n'aillent pas courir ailleurs

ailleurs ou faire du dégât dans les jardins : il faut auſſi que ce ſoit toujours au même endroit, & qu'il ſoit plat, uni, & à l'abri des vents & des orages, parce qu'ils ſont très-contraires à la volaille.

De la Nourriture de la Volaille.

On amaſſe toutes les criblures & les vannures des grains, qu'on a ſoin de ſerrer; & pour les faire durer plus long-tems à cette volaille, on les entremêle quelquefois d'herbes qu'on hache, de fruits qu'on découpe, ou d'autres choſes, ſuivant la ſaiſon. On lui donne encore du ſon bouilli; & lorſqu'on la veut échauffer pour l'obliger à pondre beaucoup, on ſe ſert d'avoine pure, de bled ſarraſin, ou de chenevis. Le tems de la nourrir ainſi eſt d'ordinaire dans l'hiver; car lorſque la ſaiſon nouvelle commence à ſe faire ſentir, les poules deviennent naturellement aſſez échauffées pour produire quantité d'œufs, pourvu qu'elles ſoient nourries comme il faut.

On leur donne auſſi de l'orge moulue, de la veſce, des pois chiches, du millet & du panis, & tout cela ſelon les lieux où la commodité permettra de le faire; l'ivraie bouillie leur eſt encore très-bonne : le froment les engraiſſe trop, & les empêche de pondre.

Quelques-uns, pour avoir de gros œufs, leur font manger de l'orge à demi-cuite, & d'autres de la ſemence de creſſon broyée & mêlée avec du ſon & du vin.

Il y en a auſſi qui prennent de la brique, qu'ils broyent bien menue; ils la mêlent parmi du ſon, & la donnent ainſi à la volaille. D'autres font bouillir du gui, qu'ils prétendent la rendre féconde, ainſi que la graine de la *Ruta Capraria*, autrement *Rue aux Chevres*, qui eſt une herbe que ces animaux cherchent par-deſſus tout.

Le marc de raiſin rend les poules peu fécondes; c'eſt pourquoi on ne leur en donne que depuis le mois de Novembre juſqu'à Noël, tems où elles ceſſent de pondre; encore y mêle-t-on des criblures de froment : hors ce tems, on leur interdit tout-à-fait le marc de raiſin. Bien des gens ne veulent pas non plus leur donner des féves : d'autres leur en donnent, mais peu, & ce n'eſt que pour les échauffer & les diſpoſer à mieux pondre.

Les *Lupins*, qui ſont des pois plats & amers, ne leur valent rien, & les rendent même aveugles par la pellicule qu'ils leur font naître ſur les yeux.

Au reſte on ſe ſouviendra du fumier fait exprès, qui eſt d'un grand ménage pour nourrir la volaille. Nous en avons parlé dans l'article du Poulailler, page 15.

On donne quatre à ſix onces de grain par jour aux poules qui ſortent, & huit à celles qu'on tient enfermées; ce que l'on proportionne aux ſaiſons & aux lieux, ſelon qu'elles peuvent trouver plus ou moins de nourriture.

Leur eau doit toujours être nette, claire, & renouvellée tous les jours.

Elles ſont auſſi fort avides de mûres : elles les engraiſſent & leur rendent la chair délicate : c'eſt une des raiſons pourquoi on met toujours quelques mûriers dans une baſſe-cour.

Il y a des gens qui, pour ne rien perdre, font encore hacher les tripailles des animaux qu'on tue chez eux, pour les donner à la volaille, qui s'en trouve auſſi fort bien.

Des ſoins néceſſaires à la Volaille.

La ſervante la plus intelligente, la plus active & la plus fidelle, ſera chargée

du soin de veiller à ce que les poules soient bien nourries : sur-tout en hiver ; elle aura attention de leur fermer & ouvrir soir & matin la porte du poulailler, sans y manquer une seule fois ; de laisser toujours un œuf dans chaque nid ; de voir sortir toutes les poules, pour savoir son nombre, & observer s'il n'y en a pas qui cloche ; de changer souvent la paille, ou plutôt le foin des nids ; d'en ôter & tirer tous les jours les œufs, afin de distinguer les plus frais, soit pour manger, soit pour vendre ou mettre couver.

Le poulailler doit être nettoyé toutes les semaines une fois, & parfumé d'herbes fortes, comme thym, marjolaine ou lavande ; &, si l'on veut, d'encens ou de bois de geniévre, même de soufre, n'y ayant rien de plus salutaire pour les poules, que ces sortes de fumées, qui chassent le mauvais air & la fiévre, & tuent la vermine à laquelle elles sont sujettes. On doit aussi décrotter toutes les semaines les bâtons, juchoirs & montoirs ; nettoyer & remplir d'eau nette les abreuvoirs tous les jours. La fiente de poule se garde à part pour amander les prés.

La paille qu'on aura mise dans les nids de poule, sera renouvellée tous les huit à quinze jours, afin d'en ôter les poux, puces, & autres petits insectes qui leur nuisent extrêmement : au lieu de paille, il vaut mieux garnir les nids de foin, parce qu'il est plus chaud, plus doux, & moins sujet que la paille à engendrer de la vermine.

On doit aussi leur jetter sous un angar, ou autre toit, de la poussiere avec de la cendre, parce que la volaille aime à s'y rouler & s'y nettoyer les plumes & les aîles : on prétend même que ces ordures font mourir la vermine.

Tout le monde sait que les belettes, les renards, les chats & les fouines sont des ennemis ordinaires, dont on ne sauroit trop garantir la volaille & les œufs.

Comme le ménage consiste moins à avoir grand nombre de volaille, qu'à n'en point avoir qui ne fasse du profit tous les jours, il faut encore avoir soin de remarquer les poules qui sont trop vieilles pour bien pondre ou couver, celles qui par leur humeur acariâtre, ou autrement, ne sont bonnes ni à l'un ni à l'autre, & celles qui sont sujettes à égarer, casser ou manger leurs œufs : toutes ces espéces ne sont bonnes qu'à être au plutôt vendues, tuées, ou mises à l'engrais, comme nous le dirons ci-après.

Il y a des poules qui s'afriandent à manger du raisin, ce qui les empêche de pondre. Pour les en dégoûter, il faut leur donner des grains de vignes sauvages ; leur amertume fera bientôt perdre aux poules le goût du raisin.

Il faut engraisser les poules ergotées, & celles qui chantent, qui grattent & qui appellent comme le coq ; pour cela, on leur arrache d'abord les grosses plumes des aîles : on leur plume la tête, les cuisses & le croupion, & on les enferme dans un lieu séparé, où on les nourrit avec de la pâte d'orge & de millet, des glands pilés, du son, des cosses de riz, panicle & avoine, ou avec de la mie de pain détrempée dans l'eau de farine d'orge. On peut ainsi engraisser des poules à la main dans toutes les saisons de l'année ; mais la chair n'en a pas tant de goût que quand elles engraissent étant en liberté. Elles engraissent aisément dans les mois de Janvier & de Février ; c'est le tems de la haute graisse, & alors les poules grasses ne cédent point aux chapons.

Les œufs ardés marquent que la poule est trop grasse, ou qu'elle a le cours de ventre ; c'est pourquoi il faut alors recourir aux remedes enseignés ci-après, ou aux suivans.

Pour amaigrir une poule trop grasse, (ce qui l'empêche de bien pondre & de faire de gros œufs) il faut, comme nous l'avons déja dit, mêler de la craie dans ce qu'elle boit, & de la poudre de brique détrempée dans ce qu'elle mange, &

s'il lui vient un cours de ventre, il faut lui donner, pour premiere mangeaille, un blanc d'œuf roti & pilé avec le double de raiſin bouilli.

A celle qui caſſe & mange ſes œufs, verſez du plâtre clair ſur le jaune d'un œuf juſqu'à ce qu'il ſoit dur, en ſorte que le plâtre lui ſerve d'écaille, & mettez-le dans le nichoir; ou bien mettez-y un œuf de plâtre ou de craie, & ne lui laiſſez jamais qu'un œuf après qu'elle aura pondu.

A la jeune poule qui glocera, & que vous voudrez faire pondre & non couver, faites-lui paſſer une petite plume à travers les naſeaux, ou plumez-lui tout le ventre juſqu'au duvet, & trempez-la dans l'eau pour rafraîchir ſon ardeur; vous pouvez même la faire jeûner quatre jours ſous une cage; ou, ſi on ne l'a pas empêché de couver, auſſi-tôt que les pouſſins ſeront éclos, ou deux jours après, il faut la remettre avec les autres poules, pour lui faire oublier ſes petits, & recommencer à pondre, & donner les pouſſins à d'autres poules, ou à un chapon éplumé ſous le ventre & piqué avec des orties, comme nous le dirons ci-après.

Il faut que le poulailler ſoit bien bouché & bien fermé, ſur-tout la nuit; c'eſt le meilleur moyen pour ſe garantir des renards, des fouines & des chats. Pour les écarter, les anciens conſeillent de mettre à l'entrée & au-dedans du poulailler quelques bouquets de rue, & d'en attacher quelques brins ſous les aîles de la volaille; ou bien d'enduire les pans, la porte & la fenêtre du poulailler avec du fiel de chat ou de renard; il y en a même qui mêlent des morceaux de la chair de ces animaux hachés dans la mangeaille de la volaille, pour qu'elle exhale une odeur que le renard & le chat fuyent, de peur d'avoir le ſort de ceux dont ils ſentent la chair.

Les poules commencent à bien pondre aux mois de Février & de Mars, & quelquefois dès la premiere année, plus ou moins tard, ſuivant la ſaiſon; car plus il fait froid, moins elles pondent. La ponte de celles d'un an & demi & de deux ans eſt la meilleure; & alors il faut les nourrir abondamment, & leur donner de tems en tems de l'avoine & du ſenegré pour les échauffer; un peu de brique pilée bien fine & mêlée fortement avec du ſon & du vin, leur fera pondre de gros œufs.

Pour bien faire pondre les Poules en hiver.

On en prendra un petit nombre de celles qui marqueront être les meilleures & les plus jeunes, car les vieilles, c'eſt-à-dire, celles qui ont trois ans & demi ou quatre ans, ne ſont plus bonnes qu'à vendre ou à mettre au pot.

On les enfermera dans un lieu ſéparé, pour que les autres ne viennent pas prendre leur mangeaille. Ce ſera de l'orge bouillie, qu'on leur donnera chaude: le bled ſarraſin, la mie de pain, les herbes hachées, les fruits coupés par morceaux & l'avoine leur ſont auſſi très-bons, ainſi que toutes ſortes de criblures de bled: mais ſi l'on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de tems en tems de la graine de chenevis, ou de la ſemence d'ortie, lorſqu'elle eſt en maturité; ou bien on prend des orties mêmes, qu'on broye dans les mains, & qu'on laiſſe ſécher pour l'hiver, & les leur faire cuire dans l'eau. J'ai dit *de tems en tems*, car, qui leur en feroit leur nourriture ordinaire, les œufs coûteroient plus qu'ils ne vaudroient, mais auſſi ils ſeroient excellens.

Il y a des gens qui, pour bien faire pondre les poules en hiver, ſe contentent de leur donner à dîner du pain rôti, trempé dans de l'eau pendant la nuit précédente.

Les vers de terre, qui naiſſent dans le fumier fait exprès, dont on a parlé ci-devant, ont encore la même vertu.

Au reſte, la nourriture ne doit jamais manquer à ces poules ainſi enfermées : non plus qu'une eau nette & claire, autrement elle leur cauſeroit la pepie : il eſt encore important de les tenir proprement, & de remuer & changer ſouvent le foin de leurs nids, par la raiſon que nous avons dite.

Quelques jours après que ces poules auront été renfermées, on aura ſoin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laiſſer ; au lieu qu'il en faudra ſéparer celles qui mangeront inutilement les grains.

De la maniere de conſerver les Œufs, & de connoître ceux qui ſont frais.

Comme les œufs, malgré leurs coques épaiſſes, tranſpirent, & que plus ils tranſpirent, plus ils ſe corrompent ; il eſt donc néceſſaire, pour les conſerver en tout tems, & ſur-tout en hiver, où l'on en manque, de diminuer, & même d'arrêter, ſi l'on peut, cette tranſpiration. Qu'on regarde au travers d'un œuf un peu vieux pondu, on y voit un vuide qu'on nomme couronne : ce vuide eſt la place qu'occupoit la liqueur qui a tranſpiré au travers de la coque.

Les plus propres à garder ſont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller, ſans ſe gâter, bien avant dans l'hiver.

Pour les garder, les uns les mettent dans du ſon, du ſel ou des ſciures de bois de chêne ; les autres dans des cendres ou dans un tas de bled, d'avoine ou de millet, ce qui empêche l'air de les corrompre, à cauſe de la fraîcheur de ces grains. On ſe ſert encore de paille ou de foin. D'autres, ſans tant de myſteres, prennent ces œufs & les mettent doucement dans des caiſſes de bois, ou dans de vieilles futailles, qui ne ſont remplies d'aucune autre choſe que de ces œufs ; puis ils ont ſoin de porter ces caiſſes ou futailles dans un lieu frais en été, & chaud en hiver, prenant garde ſur-tout que l'humidité n'y regne point.

Il y en a qui égrugent du ſel, dont ils frottent les œufs ; ou bien ils les trempent dans de la ſaumure, & les y laiſſent pendant trois ou quatre heures ; après quoi ils les mettent dans du ſon, ou dans des bales de bled ou d'avoine. Le ſeigle vaut mieux pour les conſerver en été.

On connoît que des œufs ſont frais, quand, en les mirant à la lumiere, on voit qu'ils ſont clairs, tranſparens & pleins ; ou bien quand en les approchant du feu, ils jettent une petite humidité.

Les gens de campagne ne font que les mettre dans de l'eau fraîche, pour les garder frais pendant quelques jours. Il faut, pour cela, les prendre tout nouvellement pondus, que l'eau fraîche paſſe au-deſſus des œufs, & qu'elle ſoit changée de fois à autre, pour que l'air ni la chaleur ne les alterent point : par ce moyen, ils ſont pleins & frais pendant pluſieurs jours. Mais pour les conſerver parfaitement frais pendant pluſieurs mois, & même pluſieurs années, étendez ſur vos œufs nouvellement pondus, une couche de vernis le moins coûteux ; ou bien mettez-les dans des pots, & verſez deſſus de la graiſſe de mouton fondue ; cette graiſſe remplira tout le vuide qui ſe trouvera entre vos œufs, & les conſervera frais pendant un nombre d'années. Il faudra prendre garde que la graiſſe ne ſoit trop chaude, parce qu'elle pourroit cuire les œufs.

Dans l'Orient, on conſerve les œufs deux ou trois ans entiers dans le ſel. Pour cet effet, on met du ſel dans de l'eau. Quand la ſaumure eſt faite, & que l'œuf ſurnage, on jette de la cendre dans la ſaumure ; il ſe fait une ſorte de pâte, dont on entoure chaque œuf, qu'on enveloppe de feuilles de choux.

Un œuf frais cuit à l'ordinaire, ſe conſerve ſans altération un mois & plus, parce que le blanc épaiſſi ſur les pores de l'écaille, empêche les liqueurs de tranſpirer. Remis dans l'eau bouillante comme s'il n'étoit pas cuit, il ſe tourne en lait,

de même que le premier jour. Tous ces différens moyens de conserver les œufs toujours frais, peuvent être fort utiles aux malades dans les mois de Décembre & de Janvier, & en tout tems dans les Hôpitaux.

De la Couvée des Poules.

L'ordinaire de leur ponte est de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tout de suite, sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnoît lorsqu'elles commencent à glocer, on leur prépare un nid pour les y mettre. Ce nid doit être hors de la portée des chiens & des fouines, & dans un lieu retiré, pour que personne, pas même les autres animaux, n'effarouchent les couveuses. Il sera creux dans le fond, & évasé par les bords, afin que les œufs ne coulent point. Le fond en sera garni de foin plutôt que de paille, à cause qu'il est plus chaud; & sur ce foin, seront posés les œufs bien doucement, pour ensuite être couvés par la poule qu'on connoîtra être en chaleur.

Quoique généralement toutes les poules glocent & gardent quelque tems le nid après leur ponte, ce qui est une marque qu'elles veulent couver, néanmoins, pour ne point perdre son tems ni sa peine, il y a du choix à faire; &, malgré leur glocement & leur chaleur, il faut rejetter toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots, comme des coqs. Les unes sont sujettes à abandonner leurs œufs dans le tems qu'elles les ont à moitié couvés; ou, les ayant couvés jusqu'à en donner des poulets, les quittent trop tôt; ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort peu. Les autres cassent leurs œufs ou tuent leurs poulets, parce qu'elles marchent trop rudement dessus. Ainsi, pour savoir quelles sont celles qui sont les meilleures pour couver, on choisira les poules qu'on appelle *franches*, c'est-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger, sans qu'elles s'effarouchent. On doit les choisir aussi d'une complexion forte & d'un naturel très-éveillé: sur-tout ne pas mettre couver de femelles sorties d'œufs couvés par des femelles d'une autre espéce; il est fort rare qu'elles couvent: ce qui est commun aux poules-cannes, faisanès & perdrix.

La poule nourrie comme on a dit ci-dessus, pour l'obliger à pondre, ne manquera pas aussi de couver de bonne heure; & comme le plutôt est toujours le meilleur, pour avoir des premiers poulets, on aura attention, aussi-tôt qu'on entendra glocer les poules, de leur préparer des nids, afin que les poulets, devenus grands avant l'été, puissent, avant la Saint-Jean, être chaponnés; ce qui est le véritable moyen d'en avoir de beaux; car le proverbe dit, *Chapons avant la Saint-Jean, & Chaponneaux après:* d'ailleurs on aura par ce moyen, de jeunes poules, qui commenceront à pondre de bonne heure.

Il y a des poules qui ne font que glocer, & qui sont si ardentes à vouloir couver, qu'elles ne font pas la moitié de leur ponte: c'est un défaut qu'on peut corriger, en leur passant de travers une petite plume par les narines.

Nous voyons cependant tous les jours que des femmes, pour mettre couver leurs poules fort tard, ne laissent pas que d'avoir des poulets qui profitent beaucoup: c'est pourquoi on le peut faire sans scrupule, soit que la premiere couvée n'ait pas bien réussi, soit qu'elle ait fait merveille; mais ce sera afin d'en avoir en abondance, observant seulement qu'on ne s'en servira que rarement pour faire des chapons: on a remarqué de tout tems, qu'ils ne deviennent jamais beaux, & sont toujours fort petits.

Il faut que celle qui a soin des couveuses, se donne de garde de remuer souvent

les œufs avec ſes mains, parce qu'il n'y a rien de plus dangereux pour déranger la génération du poulet; & c'eſt pourquoi on trouve tant d'œufs clairs à la fin de la couvée. Tous les oiſeaux, généralement parlant, font aſſez bien leur devoir; & la nature qui les guide, les inſtruit mieux que nous, à faire ce qui convient pour cela: témoins tant d'oiſeaux qui couvent dans les champs, & bien des poules mêmes, qui, après avoir fait leur ponte dans des endroits dérobés, y couvent leurs œufs avec un ſuccès merveilleux. Il ne faut donc toucher aux œufs mis ſous la poule, qu'une fois ou deux, & cela pour les tourner, pendant que la poule n'y eſt pas, afin qu'ils s'échauffent également par-tout; encore la nature s'aide-t-elle aſſez d'elle-même ſans ce ſoin: on dit même que les poules retournent leurs œufs avec leurs pieds.

Il faut donc bien ſe garder d'aller, comme font de certaines femmes, au bout de quatre ou cinq jours de couvée, manier les œufs, trier & jetter ceux à qui elles trouvent des filets de ſang; ces lignes vermeilles ſont au contraire de bonnes marques: d'ailleurs, l'impatience & la curioſité gâtent tout dans ces opérations, qu'il faut laiſſer faire à la nature ſeule, & ſouvent elles rebutent les couveuſes.

Par les mêmes raiſons, c'eſt un uſage très-condamnable, que celui où ſont bien des femmes, de mettre, au bout de dix-huit jours, les œufs de la couvée dans de l'eau chaude, pour en attendrir la coque, & de ne remettre ſous la poule que ceux qui coulent au fond de l'eau: cette expérience ne ſert qu'à troubler les opérations de la nature, & à faire jetter des œufs, qui auroient réuſſi.

Bien des gens, lorſque les poules couvent, mettent près d'elle leur nourriture, pour qu'elles ne quittent point leurs œufs, de crainte qu'ils ne ſe refroidiſſent, mais il n'en faut agir ainſi qu'avec celles qu'on connoît acariâtres ou peu attachées à leur ouvrage; encore faut-il les lever pour leur faire prendre l'air, de crainte qu'étant trop échauffées, elles ne tombent en langueur, ce qui arrive ſouvent: il y en a même qui ne mangent jamais dans leur nid.

On marquera le moment qu'on aura mis couver la poule, afin de ne point ſe tromper au tems qu'elle devra mettre au jour ſes petits. La couvée dure vingt-un jours.

Après ce tems, on va voir la poule, & on prête l'oreille, pour entendre s'il n'y a point quelque pouſſin qui crie: on peut même, mais adroitement, retirer les œufs, & voir ſi les poulets commençent à percer la coque avec leur bec; elle eſt quelquefois ſi dure, que ces petits animaux n'ont pas la force d'en venir à bout: alors c'eſt les ſecourir à propos que d'enlever l'endroit de cette coque, où l'on voit que le poulet aura fait atteinte, après quoi on remet l'œuf ſous la poule qui le fait éclore.

On viſite la couvée au bout de vingt-un jours, pour ſavoir le nombre des poulets, ou pour ôter les coques écloſes & nettoyer le nid; mais il faut prendre garde que la poule, en ſe levant, ne tue les petits, que le moindre attouchement fait mourir. Ils reſtent deux jours ſous leur mere ſans manger & ſans riſque; c'eſt pourquoi il eſt bon de les y laiſſer, & de n'y aller que quand tout peut être éclos.

Si, trois jours après le terme de la couvée, on n'entend point piâler les poulets dans les œufs qui ne ſeront point encore éclos, c'eſt mauvais ſigne; il n'y a qu'à les ôter & les jetter; il ſeroit inutile de les remettre ſous la poule.

On obſervera, à chaque poule qui veut couver, ſi c'eſt avant le mois de Mars, de ne lui donner que douze œufs; en Mars quinze; & en Avril & autres tems chauds, autant qu'elle en pourra embraſſer, ſans avoir la ſuperſtition de croire que le nombre pair ou impair puiſſe préjudicier à la naiſſance des poulets. Les

bonnes-femmes croyent encore, comme faiſoient les Anciens, que le tems de mettre couver les poules, eſt deux ou trois jours devant la pleine lune, afin que les poulets, diſent-elles, ayant commencé à éclore dans la nouvelle, croiſſent comme elle.

Les œufs les plus frais pondus ſont toujours les meilleurs pour donner plus ſûrement des poulets, c'eſt-à-dire, qu'ils ne ſoient pas plus vieux que de dix ou douze jours : l'on prendra ceux qui ſeront les plus peſans à la main, ou l'on en mettra dans de l'eau, & ceux qui demeureront au fond, ſeront ceux dont on ſe ſervira.

Bien des gens aſſurent avoir expérimenté que les œufs longs rapportent toujours des mâles, au lieu que les ronds ne produiſent que des femelles : ce qu'il y a de certain en choix d'œufs pour couver, c'eſt que les plus gros ſont les meilleurs, parce qu'il y a plus lieu d'en eſpérer de bons pouſſins.

Les œufs ſont ſujets, pendant la couvée, à beaucoup d'accidens : le tonnerre, par exemple, les corrompt d'un ſeul coup. Bien des bonnes gens croyent que de l'herbe verte & des petites branches de laurier, des têtes d'ail ou de la ferraille, comme des clous, mis dans le nid de la couveuſe, ſont un préſervatif contre l'effet du tonnerre.

Au reſte, il faut que les œufs qu'on met couver, proviennent de la coopération du coq avec la poule ; car c'eſt le coq ſeul qui les vivifie : il eſt aiſé de connoître au jour s'ils ont un germe.

Pour avoir des Poulets en hiver.

Dans cette ſaiſon dérangée, la couvée coûte à la vérité plus qu'à l'ordinaire ; mais on s'en dédommage facilement par le plaiſir d'avoir des poulets en ce tems, & par le profit qu'on en tire parce qu'ils s'y vendent bien plus cher.

Il faut donc, pour y réuſſir, choiſir les meilleures poules d'entre celles qu'on aura enfermées pour pondre l'hiver : ces poules d'élite ſeront encore miſes dans un autre lieu ſéparé ; & là, outre la nourriture dont nous avons parlé pour multiplier la ponte, on leur donnera encore tantôt du chenevis, tantôt de la rotie au vin avec du pain blanc, & tantôt de la feuille ou de la graine d'ortie miſe en poudre : d'autres leur donnent auſſi des grains de ſenevé ou moutarde. Toutes ces mangeailles ont la vertu de les échauffer au point que l'envie de couver ne manque pas de les prendre.

Si-tôt qu'elles gloceront, on leur préparera des nids dans le lieu le plus chaud de la maiſon, qui eſt ordinairement derriere le four ; & comme le four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'hiver la chambre ne laiſſe pas d'être froide, il faut en bien fermer les fenêtres, y faire du feu pour en chaſſer l'air le plus froid ; & tandis qu'elles couveront, ne point manquer de leur donner leur nourriture proche de leurs nids, pour les obliger, ſi l'on peut, à manger ſans ſortir : ou bien, ſi leur naturel n'eſt point tel, il faut prendre un torchon de cuiſine bien chaud qu'on mettra ſur les œufs, de crainte qu'ils ne ſe refroidiſſent, tandis qu'on levera la poule de deſſus, pour lui donner à manger. Les Anciens, pour avoir des poulets en cette ſaiſon, prenoient de gros pigeons de voliere, ſous leſquels ils mettoient des œufs de poules, c'étoit aſſez de quatre ou cinq ; ils leur choiſiſſoient un lieu chaud, & ne les y laiſſoient point manquer de nourriture ; ils leur donnoient du chenevis une fois le jour, outre la veſce & l'avoine dont ces oiſeaux étoient nourris.

Une autre expérience qui paroît plus ſûre & plus facile, c'eſt de prendre une poule d'Inde après Noel, de la mettre en un lieu bien chaud, & de lui donner

vingt-cinq œufs à couver; dans dix-huit ou vingt jours les pouſſins en écloront: on les mettra chaudement dans quelque panier avec de la plume durant cinq ou ſix jours, & on les nourrira à l'ordinaire tant qu'ils ſeront ſous l'aîle de la mere.

Des moyens pour avoir des Poulets ſans l'aide d'aucuns Oiſeaux qui en couvent les œufs.

Chauffez un four modérément, ayez un panier rempli de plume fine, mettez-y des bons œufs, & mettez le panier & les œufs au four; laiſſez-les-y pendant les vingt jours que dure la couvée, la chaleur du four fait le même effet qu'une poule; ayez ſoin de tems en tems de renouveller cette chaleur & pendant que le four chauffe, mettez le panier dans un endroit où la chaleur néceſſaire pour vivifier les œufs ne ſe ralentiſſe point, de ſorte qu'elle ſoit toujours douce & égale. Il y en a qui mettent ſous la plume de la fiente de poule réduite en poudre fort menue; elle eſt chaude & entretient la chaleur néceſſaire à la formation du poulet, mais la vermine y eſt fort à craindre.

D'autres prennent un petit fourneau de fer ou de cuivre fait exprès comme un four à pain, ils l'échauffent en deſſous par un petit feu continuel, modéré & toujours égal, & ils le rempliſſent de plume la plus molle qu'ils ayent. Pour faire ce feu continuel, toujours lent & égal, on met deſſous l'aire du fourneau quatre lampes aux quatre coins, qui brûlent continuellement, & qui ſont placées de maniere que la flamme qui en ſort, échauffe toujours également tout le deſſous de l'aire, qui communique la même égalité de chaleur à tout le reſte du fourneau. La plume y étant miſe, on y poſe douze ou quinze œufs, qu'on couvre bien ſoigneuſement de pareille plume & d'un oreiller par-deſſus: on laiſſe ainſi ces œufs pendant les vingt jours néceſſaires pour la formation des poulets: ce tems expiré, ſi la couvée a été heureuſe, on en prend les poulets, & pour les élever, on les met dans une chambre chaude, enfermés dans quelque tonneau garni d'un peu de plume dans le fond, & couvert, de ſorte que le froid n'y entre point. Il ne les en faut tirer que pendant le jour, & ſeulement pour leur donner à manger cinq ou ſix fois par jour, ou plutôt toutes les fois qu'on les entend piâler. On les nourrit de millet ou de mie de pain tendre & de fromage mou. D'autres leur donnent de la farine d'orge & un peu de creſſon détrempé dans du vin & de l'eau, avec un peu de feuilles de poireau hachées bien menues & un peu bouillies: cela leur eſt bon contre les catarres & la pepie.

Au Grand-Caire en Egypte, on fait éclore les œufs ſans poule, en mettant les plus frais qu'on peut avoir, ſur des linges étendus ſur des claies d'oſier placées ſur un feu modéré qu'on entretient toujours également avec de la bouze de vache ſéche ou des mottes de Tanneurs.

Four à faire éclore les Pouſſins.

Dans toute l'Egypte on fait éclore des poulets dans des fours qui ſont faits comme ceux où l'on nous cuit le pain. On arrange ces fours, qui ſont faits de brique, les uns ſur les autres, en ſorte qu'ils forment deux étages & deux rangs ſéparés par une allée étroite. Chaque fournil a ordinairement vingt-quatre fours, douze à double rang de chaque côté, avec une ouverture ronde d'environ dix-huit pouces de diametre au haut de chaque four. On met ſept ou huit cens œufs dans chaque four d'en bas, puis on chauffe celui qui eſt au-deſſus avec de la bouze de vache, de chameau, ou avec de la paille. On allume ce feu le matin, on le renouvelle

renouvelle à deux heures après midi, & au commencement de la nuit, on augmente d'un quart les matieres qui doivent brûler jusqu'au lendemain matin; ce que l'on continue pendant huit jours. Au bout de ce tems on éteint le feu, on bouche avec de la paille la bouche du four, & on le laisse ainsi sans feu pendant huit autres jours : après quoi on retire les œufs, on jette ceux qui sont clairs, & ceux qui sont pleins on les porte dans les fours d'au-dessus; on en ferme bien l'entrée, & on recommence à faire du feu pendant deux ou trois jours seulement dans le four, qui est au-dessous; ce qui suffit pour faire éclore les poussins; ils commencent ordinairement à rompre leur coque le vingt-uniéme jour, & éclosent le vingt-deuxiéme. On les nourrit dans les commencemens avec de la farine de millet; & de cette maniere on a une quantité prodigieuse de volailles à peu de frais. L'habileté consiste à donner & à entretenir aux fours le degré de chaleur tempérée, qui se rapporte au naturel des poules. On ne se sert de ces fours en Egypte, que depuis le mois de Décembre jusqu'au mois d'Avril, parce que les grandes chaleurs n'y sont point propres. On ne donne rien au Fournier: son profit consiste en ce que recevant les œufs au boisseau, il rend les poussins à la même mesure; ce qui est un gain considérable, à cause de la différence du volume de l'œuf & du poussin.

Quoique bien des gens croient qu'on ne peut faire éclore les poussins dans un four, ailleurs qu'en Egypte, cependant cette méthode a pourtant réussi en Toscane, & même en Pologne; tout le secret est de trouver le juste degré de chaleur, qui doit être réglé sur la différence des climats. En Europe, on n'a fait jusqu'à présent ces épreuves que dans des lieux souterrains. Mais voyez sur ceci le Traité de M. de Réaumur.

De la maniere d'élever les Poussins & de les chaponner.

Aussi-tôt que tous les poussins sont éclos, on les met avec leur mere dans une futaille ou autre chose semblable, pendant un jour seulement, dans un lieu chaud, car ils sont très-sensibles au froid; & de tems en tems on leur donnera un peu d'air, pour les y accoutumer petit-à-petit.

Bien des gens, pour les garantir de la pépie & des autres maladies auxquelles ils sont sujets dès qu'ils naissent, les parfument dès-lors de pouliot, romarin, thym sauvage, ou autres herbes de senteur, dont la fumée leur est salutaire.

Le lendemain on les mettra avec leur mere sous une cage d'osier ou *Mue*, ou dans une chambre éclairée, ou dans un endroit de la basse-cour bien exposé au soleil, car la chaleur les fortifie; c'est pourquoi, en quelqu'endroit qu'on les mette, il faut qu'ils soient toujours à couvert de la pluie & des vents qui les morfondroient & les feroient mourir bien vîte.

Leur nourriture pendant les premiers jours sera de millet crud, d'orge, ou de froment bouilli. On leur fera quelquefois tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait ou dans du caillé, ou on leur donnera de la mie de pain seulement; tout cela les excite à manger & les engraisse. D'autres les nourrissent pendant quinze jours, de farine d'orge & de graine de cresson alenois, qu'ils mettent tremper dans du vin, avec un peu d'eau, dont ils font une espece de pain qu'ils font cuire & qu'ils leur émiettent.

Les feuilles de poireaux hachées menues & mêlées de fromage mou, leur sont encore bonnes. D'autres leur donnent des vers engendrés de la fiente d'âne ou de bœuf; & pour cela ils en font mettre en monceau, afin de pouvoir plus aisément ramasser cette vermine qui leur donne grand appétit.

A mesure qu'ils croîtront, de deux jours en deux jours on leur donnera des poireaux bien hachés; ils aiment beaucoup cet aliment; il leur sert de remède,

les échauffe & leur fortifie le cœur : ſur-tout l'eau claire & nette ne doit pas leur être épargnée, de peur de la pépie.

De tems en tems on les fait ſortir pour leur faire prendre l'air & les fortifier : mais il faut que ce ſoit à propos ; car, qui iroit tout d'un coup les jetter dehors pour les laiſſer promener avec leur mere, les mettroit en danger de mourir. S'il pleut ou que le tems ſoit ſombre, il faut bien ſe donner de garde de les faire ſortir ; il ne faudroit que la moindre pluie pour les morfondre & les faire mourir, c'eſt pourquoi dans le commencement, lorſque le ſoleil ſe montrera, on les y expoſera pendant quelques heures ſous leur mue, s'ils ne ſont pas aſſez forts pour être abandonnés pendant deux ou trois heures à eux-mêmes avec leur mere dans la baſſe-cour : on continue ces ſoins juſqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on les laiſſe ſortir tout-à-fait, ce qui va ordinairement à quinze jours.

Pour avoir plus d'œufs, & plus de poules prêtes à couver de nouveau, l'économie veut qu'on donne à mener à une ſeule poule autant de pouſſins qu'elle en peut conduire ; pour peu qu'elle ſoit groſſe, elle en tient ſous ſes aîles & en conduit juſqu'à trente : ainſi, quand on a pluſieurs couvées à la fois, on en donne juſqu'à vingt-cinq ou trente pouſſins à conduire à la même poule, & on remet les autres meres avec le reſte de la volaille de la baſſe-cour pour y pondre & couver de nouveau. Il faut ſur-tout uſer de ce ménage & ôter les pouſſins à la mere, quand c'eſt une jeune poule qui feroit plus de profit à pondre, ou quand on voit que c'eſt une mauvaiſe meneuſe, ou qu'elle n'eſt pas douce, vigilante & de bonne amitié ; comme ſi elle n'échauffe pas bien ſes petits, ſi elle les bleſſe en grattant la terre, ou ſi elle va dans des endroits où ils ne puiſſent pas la ſuivre.

Il y a des gens qui, trois jours après que la couvée eſt écloſe, ſe ſervent de chapons pour mener & élever les pouſſins ; par ce moyen on remet les poules dans la baſſe-cour, où elles pondent & couvent de nouveau, bien plutôt qu'elles n'auroient fait.

Pour cela, on fait choix d'un chapon gros, ſain & éveillé, on lui plume le ventre, on le lui frotte avec des orties qui le piquent, puis on l'enivre avec de la rôtie au vin qu'on lui donne à manger tout ſon ſoul : on le traite ainſi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit étroit, où il prend néanmoins l'air par quelque trou, de crainte qu'il n'étouffe.

Delà on le porte ſous une cage, & on lui donne deux ou trois poulets déja un peu grands, qui mangeant avec le chapon plumé, l'apprivoiſent, & lui paſſant ſous le ventre, adouciſſent la cuiſſon que les orties lui ont cauſée : le chapon qui s'en trouve ſoulagé, les rappelle dès qu'ils en ſortent, & en peu de tems les aime juſqu'à ne vouloir plus les abandonner : c'eſt alors que petit à petit on lui augmente tous les jours le nombre de ces poulets, juſqu'à ce qu'il en ait autant qu'il en pourra couvrir de ſes aîles ; & pour l'accoutumer avec ces pouſſins, après que toute la bande qu'on veut qu'il conduiſe lui a été donnée, on le laiſſe ſeulement deux jours ſous la grande cage ; après quoi on lui donne la liberté de ſe promener par-tout avec ces poulets : il les ſoignera mieux & plus long-tems que ſi c'étoit leur mere propre ; il ne les abandonnera jamais qu'ils ne ſoient tous grands, c'eſt-à-dire, les coqs prêts à être chaponnés, & les femelles toutes prêtes à pondre.

Peu de tems après que les pouſſins ont quitté celui ou celle qui les conduit, c'eſt-à-dire, quand ils ont environ trois mois, il les faut chaponner ; car ſi on attendoit plus tard, ils ſeroient trop forts pour cette opération. On choiſit donc tous les poulets, ne laiſſant que les plus hardis & les plus éveillés pour devenir bons coqs. Quoiqu'on faſſe des chapons pendant tout l'été, cependant le mois de Juin eſt la ſaiſon la meilleure pour cela ; c'eſt pourquoi on ne doit pas s'y épargner dans ce mois.

Pour y réuſſir, on fait une inciſion à la partie qui enveloppe les teſticules de l'oiſeau, & un peu à côté où l'on juge qu'ils ſont, on y inſere le doigt *index* pour les chercher; on les en tire, & on coud la plaie avec une aiguille & du fil; on la frotte avec du beurre frais ou graiſſe de volaille, & on laiſſe aller le chapon qui paroît triſte pendant quelques jours : la gangrene ſe met quelquefois à la plaie, ſur-tout quand il fait trop chaud, ce qui le fait mourir : il court le même riſque quand il a été mal chaponné. On appelle cocâtre, le chapon qui n'a été châtré qu'à demi.

On prétend qu'en coupant juſqu'au vif les ergots d'un cochet avec un fer chaud, & en les lui frottant avec de l'argille ou terre à potier, cela opere le même effet que le chaponnage. Cette maniere de châtrer les poulets, étoit pratiquée par les anciens Romains : *Candenti ferro inurentes ad infima crura*, Varro; *Ferro candente calcaribus inuſtis*, Collumella. L'uſage de *chaponner* par le froiſſement, par le feu, ou par le retranchement du tout, ou partie des teſticules, eſt bien plus ancien. *Deuter.* 25.

Il y a des cantons où l'on chaponne auſſi les poulets pour leur rendre la chair plus délicate : l'opération en eſt la même qu'aux chapons.

On emploie encore le baume fort heureuſement pour guérir vîte la plaie des uns & des autres.

De la maniere d'engraiſſer la Volaille.

J'ai déja dit que le tems de la haute graiſſe eſt en Janvier & Février, & qu'alors les poules engraiſſées valent preſque les chapons. On conçoit que plus la volaille eſt jeune, mieux elle prend graiſſe.

Pour engraiſſer à l'ordinaire les chapons & les poules, on les enferme dans un lieu où le grain, l'eau nette & claire, & la chaleur ne leur manquent point.

Le froment & l'orge ſont préférables à tous les autres grains; & pour qu'ils leur profitent mieux, il faut les faire bouillir avant que de les leur donner. Un mois ſuffit pour engraiſſer ainſi la volaille. On peut leur donner de tems en tems un peu de ſon bouilli & des vers du fumier dont nous avons parlé.

Mais pour y réuſſir auſſi heureuſement qu'au Mans, au pays de Caux, en Bourgogne ou en Breſſe, on choiſit dans la baſſe-cour quelque jeune volaille, ſur-tout les poulettes; on les enferme dans une *Epinette;* c'eſt une eſpece de cage faite exprès. Pour la faire, on met une planche à plat, ſoutenue en travers par autant de morceaux de planches, que l'on voudra engraiſſer de poules ou chapons; car chaque fond de planche fera une loge, & chaque volaille aura ſa loge, qui ſera ſéparée, étroite & longue, en ſorte que la poule ou le chapon ne puiſſe point tourner ni s'élever : chaque loge, dont les deux côtés ſeront ainſi bouchés par deux petites planches, ſera à jour devant & derriere, pour que la tête & la queue de la volaille puiſſent paſſer : à chacun des deux bouts de chaque loge on mettra ſeulement une ou deux fiches de bois aſſez fortes pour que l'oiſeau puiſſe manger, & paſſer la tête au travers ſans les rompre : le deſſous de cette loge ſera auſſi en l'air, & fermé par quatre ou cinq bonnes fiches, pour que la fiente de la volaille n'y dépoſe pas; ce qui la rendroit mal propre & mal ſaine. D'autres, au lieu de ces barreaux, pour mieux ſoutenir la volaille dans ſa loge, ferment le deſſous d'une planche, qui étant plus étroite d'un tiers que celle de deſſus, laiſſe un trou au bout de la loge, pour l'écoulement de la fiente de la volaille.

Cette épinette doit être poſée dans un lieu chaud & ſombre; & avant de placer chaque volaille dans ſa loge, on lui plume la tête & les entre-cuiſſes qui

ne font qu'attirer nuiſiblement de la pourriture & engendrer de la vermine. Pluſieurs même leur crevent les yeux ; car on prétend que le jour, l'air & le mouvement les diſſipent & les empêchent de profiter.

On les nourrit dans cette épinette, de farine, de millet, d'orge ou d'avoine, dont on leur compoſe une pâte détrempée avec de l'eau & du miel ou du lait : (il y en a qui ne ſe ſervent que d'eau) : on leur fait avaler cette pâte en pilules groſſes comme des féves ; on leur en donne deux ou trois fois le jour, peu-à-peu juſqu'à ce qu'elles y ſoient entiérement accoutumées ; & quand elles le ſont, on leur en donne autant qu'elles en peuvent prendre.

On ne doit leur donner à manger que quand la digeſtion du précédent repas eſt faite ; ce qu'on connoît en leur maniant le goſier, pour ſavoir s'il n'y reſte plus rien à digérer ; autrement la mangeaille les étoufferoit plutôt que de ſe convertir en bonne nourriture.

Toutes les fois qu'on leur fera prendre de cette pâte, il faut auparavant en tremper les morceaux dans de l'eau, afin que cela leur ſerve de mangeaille & de boiſſon ; car on ne leur donne point à boire, quoiqu'il y ait des perſonnes qui leur donnent à midi ſeulement de l'eau nette & bien claire. Pluſieurs prétendent que cette pâte les engraiſſe bien plus vîte, quand on y emploie de l'eau emmiellée. On leur donne auſſi du pain trempé dans du vin, où il y a les trois quarts d'eau.

On peut encore, de crainte de la vermine, les plumer juſques ſous les aîles, afin que leur fiente ne puiſſe s'y attacher ; & pour nettoyer plus facilement le petit eſpace qu'elles occupent dans ces épinettes, & leur donner un peu plus d'air & de gaieté, on les en ôte de tems à autre après le repas, & on les laiſſe ſe promener & s'éplucher quelque tems.

On engraiſſe mieux la volaille en été qu'en hiver. Il y en a cependant qui prétendent qu'elle prend mieux graiſſe lorſque les arbres ſont en fleur ; mais qu'il faut lui donner de ces fleurs à manger. Cette derniere maniere d'engraiſſer la volaille s'obſerve pourtant moins que la précédente.

On leur fait encore une pâte avec de la farine de bled de Turquie, ainſi que cela ſe pratique dans la Baſſe-Bourgogne & dans la Franche-Comté, où ce grain eſt fort commun. On le détrempe avec les liqueurs dont on a déja parlé. Les poulardes & chapons engraiſſent en peu de tems, quand on les gouverne de la maniere qu'on l'a dit. On ſe donne ces ſoins durant vingt jours.

Dans le pays du Mans, on engraiſſe la volaille ſous des mues avec du bled noir, autrement dit Sarraſin, & deux fois autant d'orge, que l'on fait moudre & que l'on paſſe dans un gros tamis pour en ôter tout le gros ſon ; enſuite on en fait une pâte avec de l'eau, & on la met par morceaux un peu plus longs que ronds ; on leur en donne ſept ou huit fois par jour, & on les leur fait avaler en leur ouvrant le bec : en quinze jours au plus ils ſont d'une haute graiſſe. Quelques-uns, pour faire avoir un bon goût à la chair, mêlent dans cette pâte un peu de geniévre en poudre. D'autres ſe contentent de faire bouillir ſeulement le ſarraſin dans de l'eau ou dans des lavures d'écuelles, & le donnent à manger aux volailles dans leur auget autant qu'elles en veulent. Bien des gens, comme nous l'avons dit, crevent les yeux à la volaille qu'ils veulent engraiſſer, & lui plument la tête, le cou & les entre-cuiſſes.

Autre maniere d'engraiſſer toutes ſortes de Volaille.

Prenez la feuille & la ſemence d'orties, en telle quantité que vous ſouhaiterez, faites-les bien ſécher au ſoleil, réduiſez-les en poudre, & les faites paſſer par un

gros tamis; mêlez-en une partie avec trois fois autant de ſon; pêtriſſez le tout avec de l'eau chaude ou avec des lavures d'écuelles, & vous en engraiſſerez les volailles que vous jugerez à propos : cela ſe fait depuis la Saint-Martin juſqu'au Carême. Vous pouvez ainſi engraiſſer des chapons, poules, oiſons, & toutes ſortes de volaille. Vous ne leur donnerez qu'une fois le jour de votre pâte, ce ſera le matin, & vous ne les traiterez ainſi que pendant dix ou douze jours tout au plus, parce qu'elles deviendroient trop graſſes.

Il y en a qui, pour engraiſſer la volaille, prennent de la chair de lézard, qu'ils hachent bien menu, & qu'ils mêlent avec du cumin & de la farine de froment : ils font une pâte de tout cela, qu'ils donnent à cette volaille en maniere de bols : ils aſſurent que cette nourriture les engraiſſe en peu de tems, & leur rend la chair très-délicate.

Dans les pays où la bierre eſt commune, on leur en donne à boire au lieu d'eau. Le cytiſe & le mûrier leur font auſſi prendre graiſſe en peu de tems, de même que le marc de vin mêlé avec du ſon.

Dans le commencement qu'on engraiſſe la volaille, ſi l'on voit qu'elle rejette la nourriture qu'on lui donne, il faudra lui en diminuer la doſe, & attendre qu'elle y ait pris goût; autrement elle tomberoit en langueur : on eſt ordinairement trois ſemaines à l'engraiſſer. Il faut toujours être attentif à la nettoyer & à la garantir de la vermine, qui s'attache principalement à la tête & au cou : c'eſt pourquoi on plume ces endroits-là.

Les Anciens châtroient les jeunes poules avant de les engraiſſer. Les Romains les engraiſſoient d'abord de farine d'orge pêtrie dans du lait : on y employa enſuite l'eau & le miel au lieu de lait; & enfin on ſe ſervit du pain de bon froment arroſé du meilleur vin & d'hydromel; en ſorte qu'il y avoit de ces poules qui peſoient ſeize livres. Mais le luxe étant monté trop haut à Rome, il y eut une loi qui défendit d'en engraiſſer. Pour éluder cette loi, on s'aviſa de châtrer les jeunes coqs & de les engraiſſer, cela réuſſit ſi bien, qu'on pardonna le tour de ſubtilité; on ne ſe ſervit plus à Rome de poules engraiſſées, mais de chapons. Ce n'eſt que depuis Charles IX que l'uſage d'engraiſſer les jeunes poules s'eſt établi en France.

Curioſités.

Pour avoir des Poulets à plumage de Perdrix, Faiſans ou Pigeons. Il n'y a qu'à faire ſaillir la poule par un de ces oiſeaux; ſi elle couve des œufs chargés de différentes couleurs, les pouſſins qu'elle éclora, ſeront de même. Vous pouvez même avoir des pouſſins de telle couleur qu'il vous plaira, en tapiſſant le lieu, ou en enveloppant la cage où la poule couve, de couvertures ou piéces d'étoffe de la couleur que vous voudrez qu'ayent les pouſſins, ſoit de poules, faiſans, pigeons, ou autre volaille.

Pour amollir un œuf en coque juſqu'à le faire paſſer dans l'anneau d'une bague, où par le goulot d'une fiole. Il n'y a qu'à le laiſſer tremper dans du vinaigre fort pendant quatre, cinq ou ſept jours au plus : & au contraire, *pour lui rendre la forme & la fermeté qu'il avoit auparavant*, il n'y a qu'à le laiſſer tremper dans de l'eau fraîche. Si vous voulez le miner & le conſumer inſenſiblement, il n'y a qu'à le mettre dans de l'eau-de-vie.

Pour garder long-tems des œufs ſans qu'ils ſe caſſent, & les charger tant qu'on voudra. Il n'y a qu'à les mettre ſur leur gros bout, le petit bout en haut, ils porteront ſans ſe caſſer tel poids que vous y voudrez mettre, pourvu qu'ils ne retombent pas ſur le côté : car l'homme le plus fort ne peut pas caſſer un œuf dans ſes mains en le preſſant par les deux bouts diamétralement.

Pour cuire un œuf ſans feu. Vous n'avez qu'à le tourner & l'agiter long-tems & vîte dans une fronde.

Pour avoir des œufs écrits en-dedans. Ecrivez ſur la coque avec de l'encre faite de noix de gales, d'alun & de vinaigre, faites ſécher l'écriture au ſoleil, puis mettez l'œuf dans une forte ſaumure, faites-le cuire & en ôtez la coque, vous trouverez l'écriture au-dedans.

Pour qu'un œuf s'éleve tout ſeul en l'air. Vous n'avez qu'à vuider tout-à-fait la coque d'un œuf, la remplir de roſée de Mai, & l'expoſer au ſoleil le long d'une perche, il l'enlevera bientôt.

Mettez un œuf environné de filets au milieu d'un feu ardent, les filets n'en ſeront pas atteints.

Quoique les poules ſe levent & ſe couchent ordinairement avec le ſoleil, elles ſe retirent pendant les éclipſes, fût-ce en plein midi, & ſortent auſſi-tôt que le ſoleil a reparu.

Le petit œuf, ou l'œuf nain, *ovum centeninum*, eſt le dernier que la poule pond dans la ſaiſon. Ces œufs, pour l'ordinaire, n'ont qu'une eſpéce de glaire ou de blanc ſans jaune: ils ſont ſtériles, & ne produiſent jamais de poulets. On a vu des poules ne pondre que de ces petits œufs.

Il n'y a que les oiſeaux domeſtiques qui pondent de ces gros œufs, *ova gemellifica*, qui contiennent deux blancs & deux jaunes: communément ils renferment deux poulets, qui, quoiqu'éclos, ne viennent pas.

Des Œufs de Coq.

C'eſt une erreur populaire de croire que les coqs faſſent des œufs dont il ſort un ſerpent ou un crocodile. Un payſan ayant apporté à un Académicien de Montpellier pluſieurs œufs qu'il prétendoit avoir été pondus par un jeune coq qu'il avoit ſeul dans ſa baſſe-cour, l'Académicien ouvrit quelques-uns de ces œufs; &, comme le payſan le lui avoit prédit, il n'y trouva point de jaune, mais un petit filament qui repréſentoit aſſez la figure d'un ſerpent entortillé. Il ſe fit auſſi apporter le coq; mais en ayant fait la diſſection, il ſe trouva incapable de ponte par le défaut d'organes. Quelques jours après, ce payſan fut bien ſurpris de trouver encore des œufs ſemblables aux premiers; & guéri de ſon erreur, il voulut s'aſſurer d'où ils ſortoient: il vit que c'étoit d'une de ſes poules, & il l'apporta avec ſes œufs au même Académicien, qui l'ayant ouverte, lui trouva dans le corps tant de vices & de maladies, qu'elle ne pouvoit avoir pondu que des œufs imparfaits. La figure de ſerpent qu'on voit dans ces ſortes d'œufs, (& qui n'en fut jamais un) n'eſt apparemment que la membrane qui enveloppe le jaune deſſéché.

CHAPITRE II.

Des Maladies de la Volaille.

TOUTE ſorte de volaille eſt ſujette aux maladies dont nous allons parler: c'eſt pourquoi j'en fais un Chapitre ſéparé, & je le place ici plutôt qu'ailleurs, parce que je viens de parler de la plus commune des volailles. On étendra aux autres ce qui ſera dit ici des poules ſeulement.

Pépie. Cette maladie, à laquelle les poules communes ſont fort ſujettes, ſe

connoît lorſqu'elles ne veulent ni boire ni manger. Alors on les prend, & on leur ouvre le bec; & ſi on voit à la langue un certain cartilage blanchâtre, il ne faut plus douter que ce ne ſoit la pépie. Ce mal vient d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou bien pour en avoir bu de maligne ou de mauvaiſe.

Ce mal leur arrive ordinairement vers le tems de la moiſſon juſqu'aux vendanges, parce que les grandes chaleurs y contribuent beaucoup.

L'opération eſt facile à faire pour les en guérir. Il n'y a qu'à leur ouvrir le bec, & avec une aiguille ou une épingle leur lever doucement le cartilage blanchâtre qui eſt à la langue; enſuite on leur lave la langue & le bec avec du vinaigre un peu chaud, ou avec de la ſalive ſeule, ou bien on leur frotte la plaie avec du ſel broyé.

Après cette opération, il faut ſe donner bien de garde de les mettre auſſi-tôt avec les autres poules. Comme cette maladie n'a été cauſée que par une chaleur, qui provient du dedans, ce n'eſt pas aſſez d'avoir remédié au mal, il faut en guérir la cauſe; & pour éteindre le feu, qui, des entrailles, s'eſt porté à la langue, on enfermera ces poules ſous une mue pendant deux ou trois jours, & on leur donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon, de concombre ou du jus de poirée : au bout de ce tems, on jettera un peu de ſucre candi dans leur eau, pendant deux jours encore, ne prenant pour nourriture, avec cette eau, que de l'orge, & quelquefois du ſon détrempé. Après ce traitement, les poules ſe porteront bien, & pourront être lâchées parmi les autres.

On prétend qu'on garantit les poules de la pépie, en leur frottant les narines avec de l'ail, & en en faiſant tremper dans l'eau qu'on leur fait boire.

D'autres font enfumer le poullailler, & purgent de tems en tems la volaille avec du ſuc de poirée ou bette blanche, qu'ils mettent dans leur boiſſon.

On prévient encore cette maladie, en mêlant dans leur mangeaille du froment, ou bien des grains de troëne, ou en faiſant une fumigation avec de la ſabine, de l'ail ou des feuilles de poireaux.

Il y en a qui guériſſent la pépie des poules & des autres volailles avec de la mie de pain, qu'ils font tremper dans de l'huile chaude, & qu'ils leur donnent à manger, après l'avoir laiſſé refroidir. D'autres leur lavent la bouche avec de l'urine d'homme, prenant garde ſur-tout qu'il ne leur en tombe dans les yeux. D'autres enfin leur donnent à boire de l'eau, où l'on a fait infuſer de l'ail.

On a vu des payſans, qui, pour guérir ce mal, enfumoient la tête de leur volaille avec de l'origan, de l'hyſope, du thym & autres herbes odoriférantes. D'autres prennent de la ſquille, autrement dit oignon marin, qu'ils font macérer dans de l'eau nette : ils la mêlent avec de la farine, & en frottent la langue de la bête malade.

Flux de ventre. Les poules l'ont ſouvent, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choſes qui lâchent trop, comme de ne pâturer que de l'herbe ſans manger de grain. Alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait bouillir de la pelure de coing, ou du coing même : & pour nourriture, juſqu'à ce que le flux ſoit paſſé, avec le coing on leur fera bouillir de l'orge, qu'on leur donnera ſous une mue, où elles ſeront renfermées; car, lorſqu'on veut traiter quelque poule malade, il faut toujours qu'on l'enferme ſeule ſous une mue ou autre uſtenſile propre à cela; autrement le reméde ſeroit ſouvent pris par les autres, & la malade ne ſeroit jamais aſſez tranquille pour qu'il opérât bien.

On remédie encore à ce mal, en leur donnant pendant deux ou trois jours des

jaunes d'œufs durcis, hâchés & mêlés parmi du chenevis bien pilé, ou de l'orge bouillie avec de l'écorce de grenade, ou bien de la farine d'orge & autant de cire, le tout détrempé avec du vin, dont on fait de petites pilules, qu'on leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Pareſſe de ventre. Cette maladie, contraire à la précédente, arrive principalement aux jeunes poulets. Pour y remédier, on leur ôte d'abord les plumes du croupion & des entre-cuiſſes: pour faciliter l'évacuation, on prend des bettes ou des laitues, qu'on hache bien menues, & qu'on mêle avec de la farine de ſeigle, du ſon & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel.

D'autres ne font qu'arracher au poulet les plumes d'autour du fondement; ils l'ouvrent avec une plume ou un bout de paille frottée d'huile, & incontinent le ventre ſe lâche.

Caterres & Fluxions, Inflammations & Tayes ou Cataractes ſur les yeux. Le caterre ou catarre, qui eſt une fluxion des humeurs de la tête ſur quelque partie du corps, vient aux poules par le grand froid, par le grand chaud, ou par une grande réplétion du cerveau. Celles qui ont de ces maladies-là ſont dégoûtées, & reniflent ſouvent; on les en guérit en leur traverſant les naſeaux avec une petite plume pour faire couler l'humeur, & la fluxion ſe jette ſur les yeux ou à côté du bec; ou ſi elle cauſe une tumeur, on ouvre l'œil ou la tumeur pour faire ſortir la matiere, & on met ſur la plaie un peu de ſel broyé.

La volaille eſt fort ſujette à avoir mal aux yeux & à devenir aveugle, ſi on n'y remédie promptement; ce qui ſe connoît à leurs yeux chaſſieux, à certaines petites plumes friſées qui les environnent, & lorſqu'elles baiſſent la tête & qu'elles ont la crête pâle.

L'inflammation, les tayes ſur les yeux, & généralement les fluxions auxquelles elles ſont ſujettes, ne proviennent que d'une grande acrimonie, qui les ronge & leur picote les yeux: les lupins, entr'autres nourritures, font ce mauvais effet. Ainſi, pour prévenir, & même guérir ces maux, il faut en chaſſer la cauſe intérieure. Pour cela, on prendra des feuilles de bettes blanches ou poirées, & en ayant tiré le jus, on le mêlera avec un peu de ſucre, dont on fera une liqueur, qu'on donnera à boire aux poules de deux jours l'un alternativement, l'eſpace de quatre à cinq jours.

Ou bien on leur donnera ſimplement de la poirée hachée bien menue dans du ſon de ſeigle, & de tems en tems un peu de millet pour les ragoûter. Les premiers jours, on mettra dans leur eau un peu de ſuc de cette poirée.

Outre cela, il eſt bon qu'il y ait dans la mue, ſous laquelle cette volaille ſera renfermée, des bâtons de figuier mis de travers, contre leſquels elle puiſſe de tems en tems ſe frotter les yeux; car le figuier a la vertu particuliere d'appaiſer les démangeaiſons que la fluxion y cauſe, & de nettoyer les yeux.

Autre remède. On prend la volaille, & on lui traverſe les naſeaux d'une plume: on prétend que la fluxion ſe vuide par cette ouverture, en lui lavant les yeux de tems en tems avec du jus de pourcelaine ou pourpier ſauvage, mêlé avec du lait de femme. D'autres ſe ſervent d'un blanc d'œuf battu avec un morceau d'alun, ou du vin éventé.

Tous ces remédes n'ayant rien de contraire les uns aux autres, on peut aiſément les employer en même tems en en proportionnant la doſe.

On s'en ſert auſſi contre les tayes ou cataractes des yeux; car elles viennent de la même cauſe que l'inflammation. Le ſucre candi, l'urine ou l'alun y ſont très-propres.

D'autres prennent du ſel ammoniac, du cumin & du miel, autant de l'un que de l'autre; ils broyent le tout enſemble, pour en faire une liqueur dont ils frottent les

les yeux des poules; après quoi ils ont ſoin de les mettre à l'ombre.

Il y en a qui tâchent d'enlever, avec une aiguille, la taie ou pellicule qui couvre l'œil; mais les autres remédes ſont plus ſûrs & moins dangereux que celui-là.

Faim vorace. Les poules ſont quelquefois ſi affamées, ſur-tout lorſqu'elles couvent, qu'elles caſſent leurs œufs & les mangent. Dès qu'on s'apperçoit de cette avidité extraordinaire, il faut prendre un œuf, en ôter le blanc, & mêler dans le jaune du plâtre détrempé, en ſorte que cela devienne dur comme une pierre. Lorſque les poules affamées voudront comme à l'ordinaire, ſe jetter ſur cet œuf pour l'avaler, trouvant beaucoup de réſiſtance, elles s'en ennuiront, & perdront ainſi leur mauvaiſe coutume. Au ſurplus, pour leur faire paſſer leur voracité, il faut mêler du raiſin ſauvage dans la mangeaille qu'on leur donnera, à doſe raiſonnable, dans la mue où elles ſeront enfermées.

Vermine. Les poux & les puces incommodent auſſi les poules. Le remède eſt de les oindre de beurre ou d'huile, & de les tenir fraîchement & proprement; ou bien de les laver dans de l'eau où l'on aura fait bouillir du cumin : ſon amertume eſt ſi forte, qu'elle fait mourir la vermine, qui emmaigrit extrêmement la volaille. On ſe ſert encore pour cela d'eau, dans laquelle on a fait bouillir des lupins ſauvages. Quelquefois les poules ſe guériſſent elles-mêmes, en ſe vautrant dans la pouſſiere.

D'autres, pour faire mourir les poux des chapons, poules & pigeons, qui les empêchent d'engraiſſer, prennent un peu de ſoufre, qu'ils font brûler, pour parfumer l'endroit où les volailles dorment : la fumée les détruit entiérement. Les parties rameuſes & pointues du ſoufre ſuffoquent & empêchent la reſpiration de cette vermine.

Galle. On connoît que les poules ont la galle, lorſque les plumes de la partie ſur laquelle elle s'eſt jettée tombent. Pour la guérir, il faut d'abord rafraîchir ces animaux : pour cela, on prend des bettes & des choux, qu'on hache bien menus & qu'on mêle avec du ſon, le tout détrempé dans un peu d'eau; puis on prend du vin dans ſa bouche, dont on les arroſe, & on les fait auſſi-tôt ſécher au ſoleil ou au feu : ce ſoin doit durer juſqu'à ce qu'ils ſoient guéris.

Goutte. Le froid la leur cauſe ſouvent. Le moyen de les en préſerver, eſt de faire en ſorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur poulailler ſoit aſſez chaud, nettoyé bien ſouvent & parfumé de même, mais ſi cette maladie les a priſes, il faut leur graiſſer les pieds & les jambes de beurre frais, ou de graiſſe de poule, qui eſt encore meilleure.

Cette incommodité ſe connoît, lorſque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides, & qu'elles ne peuvent ſe tenir deſſus.

Abſcès. On ne ſoupçonne que les poules ont ce mal, que quand elles paroiſſent triſtes & mélancoliques. Pour lors il les faudra prendre & leur regarder au croupion, où ſe forme ordinairement cet abſcès. Il leur vient d'être trop échauffées, & d'une pareſſe de ventre, qui, corrompant la maſſe du ſang, oblige la nature de ſe décharger ſur cette partie de ce qu'elle a de mauvais. Le ſeul remède eſt de fendre l'abſcès avec le ciſeau, & de le preſſer enſuite avec le doigt; puis de rétablir les poules, en leur donnant des laitues ou des bettes bien hachées, mêlées avec du ſon détrempé dans l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel.

Mal caduc. Les poules qui en ſont attaquées, ſont d'une maigreur terrible, & elles demeurent toutes immobiles, ſans manger; ou ſi la nature les excite à quelque mouvement, c'eſt d'une maniere gourde & ſurprenante. Toute volaille guérit difficilement de ce mal, qui, n'étant cauſé que par des vapeurs auxquelles leur tête ne peut pas réſiſter, les fait ſouvent mourir : à cela on ne trouve d'autre

remédeque de leur rogner les ongles des pieds, & de les arroſer ſouvent avec du vin. Leur nourriture, pendant cinq ou ſix jours, ſera d'orge bouillie; puis on les purgera avec des bettes ou des choux, comme on a dit ci-deſſus; enſuite, pendant quatre jours, on leur fera manger du froment pur, & jamais de chenevis; après quoi on les remettra dans la baſſe-cour.

Phthiſie. La volaille, principalement celle qui eſt d'une complexion chaude, devient ſouvent étique. Quand la phthiſie eſt formée, il n'y a plus de reméde: mais pour la prévenir, il faut bien nourrir la volaille, & lui donner de l'orge bouillie avec de la poirée; l'un nourrit & rafraîchit, & l'autre purifie: c'eſt pourquoi on met auſſi dans leur boiſſon un quart de ſuc de poirée avec trois quarts d'eau.

Mue. Les poulets, lorſqu'ils ſont petits, y ſont tous ſujets: il y en a qui en meurent, & cela arrive ordinairement à ceux qui naiſſent trop tard; ce qui fait que cette maladie les attaque pendant les mois de Septembre ou d'Octobre, où les vents ſont déja froids: ceux qui muent à la fin de Juillet, le font avec ſuccès, parce que la chaleur les aide; ils ne perdent pas alors toutes leurs plumes; & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année ſuivante.

Pendant la mue ils mangent peu, ſont triſtes & mélancoliques, hériſſent leurs plumes, ſécouent ſouvent celles du ventre de côté & d'autre, & les tirent avec leur bec, en ſe grattant la peau.

Le reméde eſt de ne les point lever du matin, ni les coucher trop tard. Pendant le jour, on les expoſera le plus qu'on pourra au ſoleil; puis on prendra du vin, qu'on laiſſera tiédir dans ſa bouche, & qu'on jettera ſur leurs plumes: on leur donnera enſuite un peu de ſucre dans leur eau, avec du millet ou du chenevis pour leur nourriture. Ce bon entretien les garantit entiérement des périls de la mue.

Rupture de jambes. Lorſque cet accident eſt arrivé à quelque volaille, il faut la mettre ſous la mue, avec de bonne nourriture & de bonne eau, ſans y laiſſer aucun bâton, ſur lequel elle puiſſe ſe percher, de crainte qu'elle ne ſe bleſſe davantage. Elle y ſera juſqu'à ce qu'on voye que la jambe ſe ſoit fortifiée & refaite entiérement: ce qui ne manquera pas d'arriver, par un effet de la nature ſeule, à cauſe du peu de mouvement que ſe donnera la poule, ſi elle eſt ainſi renfermée dans une chambre où l'on n'entrera que fort peu.

On ſe donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelqu'inflammation ou quelqu'apoſtume au-deſſus de la ligature; ce qui reculeroit la guériſon, plutôt que de l'avancer.

Mélancolie. Les poules tombent quelquefois dans un état de langueur & de mélancolie, qui ſe connoît quand elles ſe hériſſent, qu'elles ont le jabot plus gros que de coutume, qu'il y paroît des veines rouges, qui proviennent de la maigreur de l'eſtomac, & qu'elles jettent leur nourriture en la becquetant. Cette mélancolie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées: c'eſt pourquoi on leur ôtera d'abord l'avoine & le chenevis, on leur donnera de l'orge, & trois fois en ſix jours, c'eſt-à-dire, de jour à autre, des laitues & de la poirée bien hachée, avec du ſon détrempé dans de l'eau, où l'on aura mis fondre un morceau de ſucre.

Ou bien, ſi c'eſt dans le tems des melons, & qu'on ait eu attention d'en ſerrer de la graine, on en prendra, qu'on pilera bien & qu'on mêlera avec un peu de millet, pour leur faire manger.

Autres infirmités auxquelles les Poules ſont ſujettes. Il y a des poules qui tombent malades quelquefois à force de trop pondre, ce qui les jette dans une langueur & les épuiſe; & d'autres au contraire languiſſent pour être trop attachées à

couver; d'autres enfin avortent, c'eſt-à-dire, donnent des œufs imparfaits, & avant le tems preſcrit par la nature : de maniere que ces trois ſortes de maladies les mettent hors d'état de rendre aucun profit. Pour y remédier, on prend un blanc d'œuf, qu'on fait cuire juſqu'à ce qu'il ſoit comme brûlé, on y mêle le même poids de raiſins ſecs, qu'on fait brûler, & on le leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Au reſte, nous avons déja dit que le froid eſt l'ennemi mortel des poules, & leur cauſe quantité de maladies : c'eſt pourquoi on ſe ſouviendra de les en préſerver, en leur donnant un bon poulailler, bien fermé & bien chaud, & de bonne nourriture.

CHAPITRE III.

Des Coqs & Poules d'Inde.

La race de ces oiſeaux, qui nous eſt venue des Indes, & qui eſt différente de celle de nos poules communes, eſt d'un grand profit, parce qu'elle multiplie beaucoup, aiſément & ſouvent. La chair de ces oiſeaux, ſur-tout quand ils ſont jeunes & gras, eſt fort nourriſſante, de bon ſuc & facile à digérer; mais auſſi cette race de volaille eſt vorace, piaillarde & difficile à élever & à nourrir, tant qu'elle eſt jeune.

Les Latins l'appellent paon d'Inde, parce que les coqs d'Inde & les paons ont cela de commun, que les uns & les autres ſont fiers, mal-veillans, coleres, ſe plaiſent à ſe mirer & à être vûs.

Les coqs & poules d'Inde logent commodément par-tout dès qu'ils ſont un peu grands. Quant aux jeunes, il ſuffit qu'on les mette dans un endroit exprès ſans plancher, couvert ſeulement, & garni de groſſes perches, pour les y faire jucher.

Il n'y a pas tant de particularités à choiſir un coq d'Inde qu'un commun; car il ſuffit qu'un coq d'Inde ſoit d'un naturel éveillé, fort & hardi. Il n'importe pour la couleur, à moins que la curioſité ne nous faſſe chercher ceux dont les plumes ſont toutes blanches ou toutes rouges : ils n'en ſont pas meilleurs.

On donne cinq poules d'Inde à chaque coq. Il n'y a pourtant pas de profit à en élever peu; car quand on en a aſſez pour en faire une eſpéce de troupeau, que l'on fait garder par un Dindonnier, qui les mene paître aux champs, ils s'y nourriſſent de racines, de vers, d'herbes, ſur-tout d'orties & de fruits; au lieu que quand on n'en a qu'un petit nombre, il faut les nourrir entiérement dans la baſſe-cour; & comme ils ſont fort gourmands, ils y conſomment beaucoup plus de grains, & font plus de dégât dans les jardins, vignes & bleds, qu'un troupeau entier bien gardé.

On a ſouvent un verger exprès, qu'on laiſſe toujours en herbes pour nourrir les dindes : c'eſt un ménage, parce qu'elles conſomment moins de grains & ne font point tant de dégât : cela les diſſipe, les engraiſſe & les rend plus délicates.

Comme les poules d'Inde couvent les œufs de toutes ſortes de volailles, & qu'elles couvent deux fois l'an, il eſt aiſé de multiplier bientôt toute la volaille de la baſſe-cour, ayant bien des poules d'Inde, qu'on fera couver; car elles couvent à-la-fois vingt-cinq à trente œufs de poules communes.

De la ponte & couvée des Poules d'Inde.

On appelle ponte d'un oiſeau un certain nombre d'œufs, qu'il donne pendant l'année avant que de couver. Les poules d'Inde en font deux tous les ans ; l'une commence vers la mi-Février, quelquefois un peu plus tard, ſelon que le froid eſt plus ou moins rude ; & l'autre dans le mois d'Août : chaque ponte eſt d'environ quinze œufs.

Lorſqu'on s'apperçoit que les poules d'Inde veulent pondre, il faut remarquer où elles dépoſent leurs œufs, & les y aller prendre de jour à autre.

Quant à la couvée, le choix des œufs & la préparation des nids eſt de même qu'aux poules communes : ainſi, quand la ponte de la poule d'Inde, qui va à douze ou quinze œufs, eſt achevée, & qu'on voit qu'elle s'attache au nid, ce qui eſt une preuve qu'elle veut couver, alors on lui donne, tout-à-la-fois autant d'œufs qu'on veut qu'elle en couve : on ne doit pourtant lui donner que quinze œufs de poule d'Inde à la couvée de Février, parce qu'il fait encore froid ; au lieu qu'on lui en donne juſqu'à vingt pour celle du mois d'Août. On lui donne vingt-cinq œufs, quand on y mêle autant d'œufs de poule commune ou de cane, qu'il y en a de poule d'Inde, & trente de poule commune ou de cane, quand il n'y en a point de poule d'Inde ; mais il faut remarquer que ceux des dindes & des canes ſont un mois à éclore : c'eſt pourquoi les œufs de poules ordinaires, qui écloſent au bout de vingt-un jours, doivent être mis ſous la poule d'Inde neuf jours plus tard que les autres, afin qu'ils puiſſent tous éclore en même-tems.

Il ne faut point laiſſer manquer de nourriture aux couveuſes : il faut même les lever toujours, mais fort doucement de deſſus leurs œufs, pour les faire manger & boire ; car elles ſont ſi attachées à leur ouvrage, qu'elles ſe laiſſeroient ſouvent mourir de faim, ſi on ne les obligeoit de manger.

Le tems venu que les dindons doivent éclore, on doit les aider, comme on a enſeigné pour les pouſſins.

Quoique les poules d'Indes de la même année ſoient très-bonnes à couver, cependant celles de deux ans valent toujours mieux : elles font leur ponte de meilleure heure, couvent plutôt, & conduiſent mieux leurs petits.

Pour agir ici avec économie, lorſqu'on a mis pluſieurs poules d'Inde à couver, & que leurs petits ſont éclos, il faut prendre les dindons de trois meres, & les donner à une ſeule à conduire ; elle le peut : enſuite on jette au coq les deux autres poules d'Inde, pour faire une ſeconde ponte & couver une ſeconde fois.

Il y en a même, qui auſſi-tôt que tous les petits d'une poule d'Inde ſont hors de la coque, les portent ſous une autre dinde, qui a des petits du même tems ; puis ils prennent dans le moment d'autres œufs, ſoit de dindes ou de poules communes, & ils les gliſſent doucement ſous cette couveuſe, qui dans la chaleur où elle eſt, conduit encore ces œufs à une bonne fin. On lui donne alors de tems en tems de la rôtie au vin avec de l'orge ou de l'avoine, dont on fait à la fin ſa nourriture ordinaire.

De la maniere d'élever & de nourrir les Dindonneaux.

Il n'eſt guère d'oiſeaux qu'il faille élever plus délicatement que les dindons, ni qui demandent plus de ſoins. Le froid eſt leur ennemi mortel ; c'eſt pourquoi dès qu'ils ſont éclos, on les met dans un lieu chaud pour les y élever, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus un peu forts. On ne les en laiſſera ſortir avec

la mere que quand il fera du ſoleil, & jamais quand on ſera menacé de la pluie ; car ſi la chaleur les fortifie, le moindre froid les morfond, & la pluie les fait mourir.

La moindre faim leur eſt auſſi fatale ; & de plus il faut les manier fort doucement, lorſqu'on eſt obligé de les ôter de deſſous leur mere, ou de les y remettre au moindre mouvement qu'elle fait : elle eſt fort ſujette d'en écraſer ſous ſes pieds, & ils ſont ſi tendres, qu'il ne les faut manier que quand on ne peut pas s'en diſpenſer.

On doit leur donner très-ſouvent à manger & à boire, car ils ſont fort gourmands ; & ſi on les laiſſoit avoir faim, ils tomberoient dans une langueur qui les feroit mourir. On leur donne d'abord pour nourriture des œufs durs hachés bien menus ; il y en a qui n'en prennent que le jaune, qu'ils mêlent avec de la mie de pain blanc : ces deux nourritures ſont également bonnes ; on ne leur en donne que pendant cinq ou ſix jours. Après ce tems, on commence à prendre des feuilles d'orties qu'on hache auſſi bien menues avec des œufs durs. Six autres jours après, on leur ôte les œufs, & on ne leur donne plus que les orties hachées & détrempées avec un peu de ſon & de lait caillé ; & de tems en tems, pour leur aiguiſer l'appétit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge bouillie. Pour peu qu'on voye qu'ils languiſſent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire boire un peu, & leur faire prendre des forces. Cette langueur provient auſſi quelquefois d'une cauſe inconnue, ſoit qu'ils ayent le cœur attaqué de quelque malignité qui les fait mourir ſubitement, ou que ce ſoit le froid qui les ſurprenne ; mais de quelque maniere que cela arrive, auſſitôt que vous vous appercevrez qu'ils ne mangent point, prenez du poivre en grain, blanc ou noir, faites-en avaler un grain à chacun de ceux que vous trouverez malades, & ils ſeront ſoulagés.

Quoique la nature ait donné aux animaux un inſtinct particulier pour ſavoir prendre leur nourriture, cependant les jeunes dindons ne mangent jamais mieux que lorſqu'on la leur préſente à la main. Ceux qui les ſavent gouverner, les appellent à haute voix & toujours de la même maniere. Les dindons accoutumés au cri, accourent auſſi-tôt, & viennent manger ce qu'on leur donne dans la main avec plus d'avidité que s'ils le prenoient à terre. On juge que ces animaux ont beſoin de manger, lorſqu'on les entend piâler ; & à meſure qu'ils croiſſent & qu'ils ſe fortifient, on les nourrit d'orties hachées groſſiérement & mêlées ſeulement de ſon. Les fruits pourris ceux que les vents abattent, ſont encore propres pour les nourrir, mais il les leur faut hacher par morceaux un peu gros.

Les poulets d'Inde ſont toujours d'un naturel fort goulu : c'eſt pourquoi, quand ils ſont grands, ils avalent aiſément ces fruits, qui les maintiennent en bonne chair.

On les tient à l'ombre juſqu'à deux mois dans un lieu net & propre avec de bonne eau, on met les malades à part. Il faut avoir ſoin de leur percer avec une épingle les petites veſſies qui ſe forment ſous la langue ou ſous le croupion, & de tems en tems, même de trois jours l'un, leur donner à boire, ou leur laver la tête avec de l'eau où l'on aura mis de la rouille de fer ou de mache-fer, qu'on trouve chez les Maréchaux & Taillandiers : cela prévient ou guérit la figere & les ourles, qui ſont deux maladies auxquelles ils ſont ſujets.

Lorſque les dindons ſont aſſez forts pour ſe pouvoir paſſer de leur mere, on ne leur donne plus à manger, parce qu'ils en vont eux-mêmes chercher ; & quand il y en a un troupeau raiſonnable, on leur donne pour les garder un Dindonnier ou une Dindonniere, depuis quatorze juſqu'à vingt ans, robuſte pour réſiſter aux injures du tems auxquelles il eſt expoſé en gardant ſon troupeau, alerte, éveillé,

matineux & vigilant, pour qu'aucun de ſes dindons ne s'égare, ou ne lui ſoit enlevé par le loup ou le renard. Il ſera fidele & exact à vérifier ſon nombre tous les matins, & à voir s'il n'y en a point quelqu'un de boîteux ou malade, afin d'y remédier, comme nous avons dit pour les poules communes.

Le Dindonnier doit faire ſortir ſon troupeau auſſi-tôt que le ſoleil eſt levé, ne l'abandonner jamais, & le conduire tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, dans les lieux abondans en fruits ou herbes que ces volailles aiment, afin que la diverſité des pâturages réveille leur appétit & les faſſe croître promptement. Mais il aura ſoin de ne les point conduire dans les endroits où ſe trouve de la grande digitale à fleurs rouges; cette plante eſt un véritable poiſon pour eux. Il les ramenera ſur les dix heures du matin, & les renfermera juſqu'après midi, qu'il faudra retourner au pâturage; & avant que de les renfermer le ſoir dans leur poulailler, il leur jettera un peu de grains pour leur faire prendre des forces. Il n'y a que pendant la moiſſon qu'il ne ſera pas beſoin de leur rien donner, parce qu'alors ils trouvent aſſez de quoi vivre dans les champs nouvellement moiſſonnés. Quand le mauvais tems empêche qu'ils n'aillent aux champs, on leur donne dans la baſſe-cour des herbes ou fruits hachés avec du ſon.

Ordinairement on ne châtre pas les coqs d'Inde, parce qu'ils ne ſont pas à beaucoup près ſi chauds que les coqs ordinaires. Il y a pourtant des Provinces de France où on les chaponne auſſi pour les engraiſſer.

Les coqs & poules d'Inde juchent à l'air, & s'engraiſſent aux brouillards & aux frimats. Quand ils ſont grands, ils ſont autant robuſtes qu'ils étoient délicats & ſenſibles étant petits.

Les œufs des poules d'Inde, quand il en reſte des pontes qu'on n'a pas voulu mettre couver, ſont aſſez bons à la cuiſine pour le commun: on prétend pourtant qu'ils ne ſont pas ſains, & qu'ils donnent la gravelle; mais ils ne ſont pas aſſez communs, pour qu'on en faſſe une nourriture ordinaire & dangereuſe.

Pour les engraiſſer, il n'y a point d'autre ſecret que de leur donner beaucoup de grain; ou bien on les met ſous des mues, & on leur fait une pâte avec des orties, du ſon & des œufs durs: on la ſépare par bols gros comme des petites noix, & on leur en donne trois fois par jour.

CHAPITRE IV.

Des Oies.

UNE baſſe-cour n'eſt jamais aſſez fournie s'il n'y a des oies. Il eſt vrai qu'elles ſont fort gourmandes & qu'elles cauſent beaucoup de dégât; mais on s'en garantit avec un peu de ſoin, & on en eſt récompenſé par le grand profit qu'elles apportent; car leurs plumes, leur chair, leur graiſſe & leurs œufs, dont elles font par an trois pontes très-abondantes, tout fait du profit, d'autant qu'elles vivent juſqu'à vingt, vingt-cinq, & même juſqu'à ſoixante ans, ſelon quelques Auteurs. On prétend auſſi (apparemment ſur la foi de l'Hiſtoire des oies du Capitole de Rome priſe par les Gaulois), qu'elles ſont aſſez vigilantes pour ſervir de sûre garde la nuit, parce qu'au moindre bruit elles ſe réveillent, & jettent de grands cris qui avertiſſent.

Il y a beaucoup d'oies en France, ſur-tout dans le Blaiſois, le Forez, le Lyonnois, le Languedoc, l'Artois & le Hainault.

De la plume, de la chair, de la graiſſe & des œufs d'Oies.

On les plume deux fois tous les ans, la premiere fois à la fin du printems, (pour l'ordinaire celles de l'année ont alors deux mois), & la deuxiéme fois eſt au commencement de Novembre, mais avec plus de modération, à cauſe de l'approche du froid. Il y en a qui leur ôtent le duvet trois fois l'an, à la fin de Mai après leur premiere ponte, à la Saint Jean, & en Novembre. Il ne faut jamais arracher le duvet qu'il ne ſoit mûr, ce qui ſe connoît lorſqu'il commence à tomber de lui-même; autrement les vers s'y mettroient, à cauſe du ſang qui ſort au bout du tuyau quand la plume n'eſt pas mûre.

Lorſqu'on ôte le duvet aux jeunes oies, il en faut faire autant à leurs meres: c'eſt le ventre, le cou & le deſſous des aîles qu'on leur plume ordinairement, parce que ces parties ſont les plus couvertes de duvet, dont on fait les bons lits. On leur arrache auſſi quelques groſſes plumes des aîles pour écrire, ce qui ſe fait en Mars & en Septembre. On eſtime les plumes d'Hollande pour écrire, & celles d'Allemagne pour le duvet. La plume d'oie morte ſent ordinairement le relent, & n'eſt pas ſi bonne que celle des oies vivantes, ou de celles que l'on plume auſſi-tôt qu'on les a tuées. Les plumes à écrire, tant les groſſes plumes que les bouts d'aîles, doivent être affermies en en paſſant légérement les tuyaux ſous de la cendre chaude, pour en faire ſortir la graiſſe: on en tire beaucoup de Guienne, de Normandie, du Nivernois & de Hollande.

On fait un meilleur ménage de la chair d'oie que de celle de poule; car celle-ci, pour être bonne, veut toujours être mangée fraîche, au lieu que celle d'oie n'eſt jamais meilleure au pot que lorſqu'elle eſt ſalée: ce qui fait que les bons ménagers en ont toujours leur proviſion pour plus de quatre mois après que la ſaiſon de les tuer eſt paſſée. Les oies ſont graſſes en Décembre & Janvier; c'eſt pourquoi on prend cette ſaiſon pour les ſaler. Auſſi-tôt qu'on les a tuées, on les plume & on les écorche pour en tirer la graiſſe, qu'on met par morceaux pour être fondue, ainſi que le ſain-doux: après que cette graiſſe a été tirée, on prend la chair & on la ſale comme le cochon, ainſi qu'il a été dit au Chapitre V du premier Livre. Les cuiſſes d'oies ſalées qu'on tire de Bayonne & d'Auch, ſont fort eſtimées. La chair d'oie eſt ſolide, nourriſſante, bonne pour les bilieux, mais un peu difficile à digérer. Le meilleur de l'oie eſt le foie. Une oie graſſe eſt pourtant aſſez bonne à manger. La petite-oie, (c'eſt-à-dire, ce qu'on retranche de l'oie quand on l'habille pour la faire rôtir, comme les pieds, les bouts d'aîles, le cou, le foie, le géſier,) miſe dans le pot, fait une bonne ſoupe.

Pour la graiſſe, lorſqu'on l'a fondue, comme on vient de dire, on la met dans des pots de terre bien bouchés, après l'avoir un peu ſaupoudrée de ſel: elle ſe conſerve long-tems; elle eſt propre pour beaucoup de ragoûts & pour bien des remédes, ainſi que nous le dirons ailleurs. Elle differe de celle du porc, en ce qu'elle eſt bien meilleure & plus délicate, & en ce qu'elle ne s'affermit jamais; & quoique toujours liquide, elle demeure tranſparente comme de l'huile, lorſqu'elle eſt cuite à propos.

On emploie fort bien les œufs d'oie à la cuiſine, quand on en a trop pour mettre couver; ce qui eſt rare, parce que toutes ſortes de volaille les couvent.

Le ſang, la peau des pieds, & même les excrémens d'oies, ont auſſi chacun leur mérite & leur uſage en Médecine, comme on le verra en ſon lieu.

Les Peuples du Nord ſéchent leurs oies au vent pour leurs repas ordinaires, & ſe ſervent de leur graiſſe au lieu de beurre.

Du choix & de la quantité des Oies qu'on doit nourrir.

Il y a deux espéces d'oies : la domestique & la sauvage ; la domestique vole difficilement, & s'éleve peu de terre ; la sauvage au contraire vole haut, & avec beaucoup de légéreté. L'une & l'autre nourrit beaucoup : on les mange principalement en hiver : il faut les choisir tendres, ni trop jeunes, ni trop vieilles, bien nourries & élevées dans un air pur & serein. La sauvage est d'un goût beaucoup meilleur que la domestique ; mais en général la chair d'oie est plus agréable au goût que salutaire : on prétend même qu'elle contribue à rendre les Juifs d'un tempérament atrabilaire & d'une mauvaise couleur, parce qu'ils en mangent fréquemment.

Comme les oies sont des amphibies qui aiment fort les lieux aquatiques, & que leur fiente est contraire aux herbes, qu'elle gâte les prés, & brûle si bien la terre, qu'elle ne repousse plus d'herbes, ou que du moins elle n'en repousse de long-tems dans les endroits où elles ont fienté, & qu'elles sont fort gourmandes, il faut avoir quelque riviere, ruisseau ou étang, ou du moins une bonne marre ou vivier pour les y faire barboter, & n'en point trop avoir. Le nombre des oies qu'on veut nourrir, dépend de la fantaisie : mais sept femelles tout au plus & deux mâles suffisent pour garnir une basse-cour, quelque grande qu'elle puisse être. Si je dis deux mâles, quoique ce soit assez d'un seul, c'est dans la crainte que le *jard* unique venant à manquer par quelqu'accident, on ne sût à qui avoir recours pour en avoir un autre, chacun ayant besoin de ses mâles.

Quant aux choix des oies, on observera seulement de les prendre de la grande taille & d'un œil fort gai. Les uns tiennent pour les blanches, & disent que la chair en est meilleure, & que les femelles pondent en plus grande abondance que les grises : d'autres préferent les grises ; & ceux qui paroissent prendre le plus sûr, ne s'arrêtent point à la couleur, & n'ont égard qu'à la grosseur. Il y en a qui préferent les femelles qui ont le plis & l'entre-deux des jambes bien larges.

On en met environ trente dans chaque toît, & on y fait des séparations avec des claies comme aux moutons, pour empêcher que les vieilles ne battent les jeunes. Il faut tenir le lieu sec, & leur donner souvent de la paille fraîche, nette & déliée.

Tout le monde sait que les oies vivent d'herbe & de grain ; mais on doit bien prendre garde qu'elles n'aillent dans les endroits où il y a de jeunes arbres, dans les vignes, dans les jardins, ni dans les bleds, sur-tout, lorsqu'ils sont en herbe ou qu'ils commencent à monter en tuyaux ; car elles les déracinent & mangent une piéce de bled en une demi-journée, ainsi qu'on le voit faire souvent aux oies sauvages dans les lieux de passage, comme en Artois, Hainault & Hollande. C'est pour les en écarter, autant que pour les rendre plus grasses & plus délicates, qu'il faut avoir quelque ruisseau ou marre pour les y mettre. Il est bon même d'appaiser de tems en tems la grosse faim de ces animaux voraces, en leur donnant des feuilles de chicorée, de laitue, ou du cresson haché : ils en font moins de dégât. Ils s'accommodent fort bien de toutes sortes de légumes détrempés avec du son dans l'eau tiéde. Les orties & les ronces ne leur valent rien, encore moins la hannebanne & la jusquiame, qu'on appelle la mort aux oisons, non plus que la ciguë, qui les endort souvent, de façon qu'ils en meurent. Les oies vieilles & jeunes se conduisent au pâturage avec les dindes, & se traitent de la même maniere : on les laisse barboter dans l'eau tant qu'il leur plaît.

Pour

Pour empêcher les oies de paſſer les haies, d'entrer dans les bleds & d'entrer dans les jardins, ſoit dans ceux du maître, où elles feroient un grand dégât, ſoit dans ceux d'autrui, où il ſeroit permis de les tuer, on les *bride*, c'eſt-à-dire, qu'on leur paſſe une plume à travers les ouvertures qu'elles ont à la partie ſupérieure du bec, à-peu-près de la même maniere qu'on met des anneaux au nez des cochons pour qu'ils ne fouillent point la terre, & des bâtons au cou des chiens pour les empêcher de chaſſer ou d'entrer dans les vignes.

Les oies ſont naturellement coureuſes & vagabondes: c'eſt pourquoi, quelqu'accoutumées qu'elles ſoient à la maiſon, ſouvent elles prennent l'eſſor pour ne revenir de quelques mois, ou à l'entrée de l'hiver; & quand elles reviennent il eſt rare que vous ayez votre même nombre, car elles ſe débauchent les unes les autres: ainſi on y perd ou on y gagne, ſelon le haſard & la fantaiſie de ces oiſeaux. Le plus sûr moyen eſt de leur donner à manger à une heure fixe dans la ſaiſon ſtérile: elles ne quitteront point leur demeure, ou elles y en ameneront d'autres. Il ne faut point faire couver d'œufs de ces oies coureuſes, comme le ſont principalement celles des bords de la Loire, qui s'aſſemblent tous les ans, paſſent en d'autres pays, & cependant reviennent chacune à leur maiſon.

De la ponte & de la couvée des Oies.

Il n'y a point de volaille qui rende plus d'œufs que les oies, lorſqu'elles ſont bien nourries & gouvernées comme il faut. On a vu des femelles qui ont pondu chacune juſqu'à cent œufs: c'eſt pourquoi la véritable économie veut qu'on les nourriſſe bien, pour les laiſſer toujours pondre & rarement couver. On ne doit leur permettre de pondre que dans leur toît; & il ſuffit de les y avoir mis pondre une ſeule fois, pour qu'elles y pondent toujours. Quoiqu'on diſe qu'elles ont l'inſtinct particulier de continuer leur ponte, & même de couver, ſi on ne les en empêche pas, dans le même endroit où elles ont pondu la premiere fois, il eſt pourtant bon de ne les point laiſſer ſortir dans la ſuite hors du toît, qu'elles n'ayent achevé leur ponte, pour qu'elles n'aillent pas pondre ailleurs & perdre leurs œufs.

Elles font trois pontes par an, depuis Mars, juſqu'en Juin. Les oies ne couvent que leurs propres œufs, & ſont trop revêches pour en couver d'autres; encore n'a-t-on guère coutume de les faire couver, parce que l'on tire plus de profit de leurs œufs que de leur couvée, d'autant que toutes ſortes de volailles, ſur-tout les poules, couvent à ſouhait les œufs d'oies. Si c'eſt une oie qui couve, il faut lui mettre ſa mangeaille (qui ſera de l'orge dans de l'eau) près de ſon nid, pour qu'elle ne le quitte point, ou peu; car il n'y a pas d'oiſeau de baſſe-cour qui couve avec plus d'attache que l'oie. Si on ne le fait pas, il faut du moins leur donner toujours à manger au même endroit & à la même heure; car la plupart des oies reviennent chercher leur nourriture au même lieu & à la même heure où elles ont une fois mangé; & qui manqueroit une ſeule fois, riſqueroit de faire morfondre les œufs, ou bien de dégoûter la mere, & de l'altérer au point qu'elle ne pourroit plus conduire ſa couvée au terme.

De la maniere d'élever les Oiſons, & d'en avoir beaucoup.

Comme les poules communes ſont plus propres à couver toutes ſortes d'œufs que les autres, on doit s'en ſervir pour avoir des oiſons, & faire choix des plus groſſes & des meilleures couveuſes: cinq ou ſix œufs ſuffiſent à chacune; il y en a qui en donnent juſqu'à huit. On fait auſſi couver des œufs d'oies par une poule

d'Inde, qui en embrasse jusqu'à onze. Le tems de mettre couver les œufs d'oies, est toujours immédiatement après qu'elles ont fait leur ponte. Les oisons, comme les dindons, sont un mois à éclore.

Quand les oisons sont éclos, il faut pendant huit ou dix jours les tenir enfermés à l'étroit avec leur mere, & ne point leur laisser manquer de nourriture : après ce tems, on choisit un beau jour pour les lâcher. Il faut sur-tout éviter la pluie, qui leur est mortelle dans ces premiers jours de liberté, quoiqu'ils aiment dès-lors à nager sur l'eau. On doit aussi avoir soin qu'ils ne se mêlent pas avec les plus grands, jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour se bien défendre des coups auxquels les nouveaux venus sont exposés.

Avant de mener paître les jeunes oisons, il est bon de leur donner du cresson alenois, des raves, des laitues, ou des feuilles de chicorée hachées fort menues ; tout cela leur est fort salutaire, & ils ne sont plus exposés à s'aller tordre le cou à force de paître gloutonnement : ce qui leur arrive assez souvent quand on les abandonne à leur grosse faim.

Outre l'herbe qu'ils paissent dans les commencemens, on leur donne encore de tems en tems un peu de millet, de l'orge bouillie, puis après des criblures de bled ou d'autre grain, tel qu'on le juge à propos. On les nourrit ainsi jusqu'à la mi-Octobre, qu'on en prend autant qu'on le souhaite pour les engraisser séparément des autres de la basse-cour.

Comment il faut engraisser les Oies.

Les oies sont très-insipides si elles ne sont grasses : on prend donc à la mi-Octobre celles qu'on veut engraisser, sur-tout des jeunes ; on les plume entre les jambes, & on les enferme dans un lieu fort étroit & ténébreux, afin que leur nourriture ne se dissipe point, & qu'elle se convertisse en aliment & en graisse. Si on n'a point de lieu assez obscur pour les mettre, il faut leur crever les yeux, & ne les point laisser manquer de mangeaille ni de boisson. Elles savent bien, quoiqu'aveugles, la retrouver, dès qu'on les a mises une fois dessus.

Le lieu pour engraisser les oies doit être chaud; autrement leur nourriture se convertiroit plutôt en chair qu'en graisse : il y en a qui les mettent, pour les engraisser, dans un cellier ou dans la cave; d'autres qui se contentent de les mettre sous des mues.

Les oies, quoique fort sales, veulent être toujours tenues très-proprement, sur-tout quand on veut qu'elles engraissent promptement : pour cet effet, leur nourriture, dont on ne les laissera jamais manquer, sera du millet, de l'avoine, des poix & des féves bouillis dans de l'eau : ou bien des choux hachés & bouillis avec un peu de son, du gland concassé, des raves coupées par morceaux, ou autres choses semblables. La farine de froment ou d'orge détrempée dans de l'eau chaude, en sorte qu'elle fasse une bouillie épaisse, & toutes sortes de criblures de bled, leur sont excellentes, de même que le bled sarrasin & l'eau sablée. Il y en a qui les engraissent comme les chapons, c'est-à-dire, avec une pâte de farine d'orge ou de bled de Turquie. D'autres, pour leur aiguiser l'appétit, & les faire manger & engraisser davantage, leur donnent du charbon broyé, outre les mangeailles ci-dessus, qu'on leur donne séparées de ce charbon. C'est assez de quinze jours ou trois semaines pour engraisser les jeunes oies : pour les vieilles il faut un mois.

Les oisons sont délicats depuis deux mois jusqu'à six. En Angleterre on ne les sert plus quand ils ont mué leurs premieres plumes. Les Grecs engraissoient leurs oies en leur donnant pendant un mois, trois fois par jour, deux parties

de farine & quatre parties de son arrosées d'eau chaude; ou pour le mieux, tout leur soul de millet trempé.

Les oies étoient autrefois d'un si grand usage à Paris, que les Rôtisseurs ne faisoient presque pas d'autre débit; ils s'appelloient *Oyers*, & leur rue, la rue aux *Oues*; qui étoit la même chose qu'oies; on l'a appellée depuis par corruption la rue aux Ours.

CHAPITRE V.

Des Canards & Canes.

Les canes communes sympathisent assez avec les oies: la différence qu'il y a de l'une à l'autre, c'est que les canes vivent & se plaisent plus sur l'eau que sur terre, au lieu que les oies aiment mieux pâturer que barboter: c'est pourquoi où l'eau n'est pas commune, il est presqu'inutile d'y élever des canes.

Leur plume n'est pas si fine que celle des oies, avec laquelle on la mêle pour faire des lits; mais en récompense, les œufs & la chair de cane sont bien meilleurs que ceux d'oies, quoique les canes se plaisent à barboter dans la fange, & qu'elles se nourrissent d'alimens sales, comme de poissons morts & même pourris, de bourbe, d'araignées, de vers & de mouches, de crapauds & grenouilles, & de tripailles.

Comme la couleur ne fait rien à la bonté des canes, il n'y a point d'autre choix à faire que de prendre toujours les plus grosses. On donne à chaque canard huit ou dix canes.

Cette volaille se gouverne comme les autres, tant à l'égard de la nourriture, que de la maniere de les élever. Il faut leur donner à manger comme aux poules, matin & soir, & toujours aux mêmes lieux & heures, afin qu'elles s'y trouvent & qu'elles ne s'égarent point. Quand elles sont bien nourries, si elles s'envolent le jour, elles reviennent le soir, à moins que quelque mal-intentionné ne les retienne.

On doit les garantir du renard autant qu'on peut, en les obligeant, par la nourriture qu'on leur jette de tems en tems, de ne point trop s'écarter: on n'en sait point d'autre moyen. Il faut au reste les enfermer le soir, & leur ouvrir le matin la porte de leur toît, ou du poulailler, si elles n'ont point de toît séparé.

Il ne faut, pour engraisser les canes, que les bien nourrir: encore est-ce la volaille de la basse-cour pour la nourriture de laquelle on prend moins de précaution. On doit sur-tout prendre garde qu'elles n'aillent dans les étangs & viviers poissonneux, car elles mangeroient tous les petits poissons. Elles aiment fort le pain, l'orge, & tout ce qui approche du charnage; car elles sont très-carnassieres & très-voraces.

De la ponte & couvée des Canes.

Les œufs de canes sont plus gros que ceux de poules, & la coquille en est plus épaisse. Ils sont bons à manger; mais il vaut mieux les mettre couver. On ne sauroit trop élever de canes, parce qu'elles font beaucoup de profit, & point de dégât. Elles commencent ordinairement leur ponte au mois de Mars, & elles la continuent de jour en jour jusqu'à la fin de Mai, si elles sont bien nourries, & dans un lieu qui leur plaise. Pendant ce tems, on ne doit point les laisser sortir du toît, qu'elles n'aient rendu leurs œufs, étant fort en danger de les égarer, si l'on n'y prend garde.

Elles ont coutume de couver ſur la fin du mois de Mars, & celles qui viennent de ces premieres couvées ſont toujours les meilleures, parce que les chaleurs de l'été contribuent beaucoup à les faire croître; au lieu que celles qui naiſſent tard ne deviennent pas ſi fortes, à cauſe du froid qui ſurvient quand elles ſont encore jeunes.

La maniere de faire couver les canes eſt pareille à celle des oies, dont on vient de parler : cependant on donne plus volontiers les œufs de canes à couver aux poules communes qu'aux canes mêmes, parce que la poule eſt plus douce, qu'elle couve avec plus d'attache, & qu'elle en couve juſqu'à treize, au lieu que la cane n'en ſauroit ſouffrir que ſix. On prétend même qu'à cauſe de ſon naturel aquatique, les œufs qu'elle couve, ſont plus expoſés à être abandonnés ou morfondus, que quand ils ſont ſous une poule.

Telle volaille que ce ſoit qui les couve, ils y reſtent un mois entier, car il faut trente-un jours pour faire éclore les canetons. On les éleve & on les nourrit comme les pouſſins. Il y en a qui leur donnent de l'orge ou du panis bouillis, du gland & des herbages hachés menus, du marc de raiſin, des miettes de pain, & des menuiſailles d'étang, c'eſt-à-dire, des écreviſſes, goujons, & autres petits poiſſons. On doit avoir attention de ne les laiſſer ſortir qu'au bout de huit ou dix jours, afin qu'ils ſoient plus forts; encore ne les laiſſe-t-on pas aller tout d'un coup avec les vieux canards, qui les battroient.

Quand c'eſt une poule commune qui a couvé les œufs de cane, il ne faut pas être étonné de voir les canetons courir à l'eau auſſi-tôt qu'ils ſont éclos, & la poule ſurpriſe elle-même de cette allure de ſes petits, aller en gémiſſant tourner autour de l'eau; il n'y a rien à craindre pour la mere ni pour les petits, il n'y a qu'à avoir ſoin de les bien nourrir.

La chair du canard eſt agréable au goût, nourriſſante, mais de difficile digeſtion; les éguillettes, la chair de l'eſtomac & le foie, ſont les parties les plus eſtimées. Le canard ſauvage, dont il ne s'agit pas ici, a la chair brune & rougeâtre, vit dans les bois & marais, vole beaucoup, nage peu, & eſt bien plus eſtimé, plus agréable & plus ſain que le domeſtique.

Dans la ſaiſon des canetons, on bat dans une barque, avec un large filet derriere, les glaïeuls & iſlots des étangs, & les herbages des marais où les canards ſauvages ont coutume de pondre & de couver; on chaſſe les petits devant, on les enveloppe avec le filet & on les prend, puis on leur brûle à la chandelle les bouts des aîles qui ne font que pointer, & on les jette avec les canetons domeſtiques, parmi leſquels ils s'habituent quand on les nourrit bien.

Des Canes d'Inde.

Les canes d'Inde ſont des oiſeaux plus gros que les canes domeſtiques; ils n'en ont ni le port, ni la figure, ni la couleur, & ils ne crient point : les femelles donnent peu d'œufs, & leurs petits ſont difficiles à élever.

On donne ſix femelles à chaque mâle; mais elles ne produiſent guère la premiere année, comme font les nôtres, quoiqu'elles ſe plaiſent à l'eau vive, & qu'à la fin elles s'apprivoiſent comme les dernieres.

Ce n'eſt que quand elles ſont bien apprivoiſées & accoutumées avec les autres, qu'elles pondent & couvent; il eſt pourtant plus ſûr de donner leurs œufs à couver à une poule commune; elle les fait éclore heureuſement au bout du mois. Ces canetons, qui ſont fort difficiles à élever, ne doivent être nourris d'abord que de miettes de pain blanc détrempées dans du lait caillé : le millet & l'orge bouillie ne leur ſont pas une ſi bonne nourriture. On doit leur donner tou-

jours beaucoup d'eau, dans laquelle on peut jetter du ſon pour qu'ils y barbotent: il ne les faut laiſſer aller qu'au bout de quelque tems, & à meſure qu'ils ſe fortifient.

Nos canards ne ſe mêlent qu'avec les femelles de leur eſpéce; mais ceux d'Inde s'accommodent très-bien des canes communes: il en vient beaucoup d'œufs, & de ces œufs, des canes bâtardes qui s'élevent aiſément, & qui ſont des amphibies métis, gros & forts, qui ne reſſemblent ni aux canes d'Inde, ni aux nôtres.

Ces canes d'Inde & bâtardes ſont auſſi bonnes & beaucoup plus rares que les nôtres. Le canard domeſtique ne ſouffre guère d'Indien; c'eſt pourquoi on les ſépare.

CHAPITRE VI.

Des Cignes & des Pélicans.

LE *Cigne* eſt un oiſeau amphibie & naturellement ſauvage, qui ſe plaît dans les lieux écartés & dans les lacs & étangs; il a le bec petit, courbé, émouſſé au bout, rouge, noir auprès de la tête; il eſt tout blanc, & il a le cou fort long, compoſé de vingt-huit vertebres; ſes pieds ſont marqués de diverſes couleurs, noire, bleue & rouge; il eſt haut monté ſur jambes: au reſte, il reſſemble à l'oie, & vit fort long-tems.

On ne tire du profit que du duvet, des plumes & de la peau du cigne. On le plume deux fois l'an, comme les oies; ſon duvet eſt très-eſtimé: on en remplit des couſſins, des oreillers, des traverſins & des lits de plume; ſes groſſes plumes ſervent à écrire & à faire des tuyaux de pinceaux, & on fait de ſa peau des fourrures & des houpes à poudrer. Au reſte, il n'eſt recommandable que par ſa blancheur, ſes grandes jambes, ſon cou long, & parce qu'il détruit les grenouilles, dont il ſe nourrit, & dont on n'eſt que trop ſouvent incommodé à la campagne. Sa chair eſt de difficile digeſtion; celle des jeunes eſt aſſez bonne.

Il vit d'herbes, de poiſſons & de grains; il hait, à ce qu'on prétend, l'aigle, les ſerpens & le tonnerre.

Il eſt bon que les cignes ayent leur toît dans un lieu écarté, & que ce toît ne ſoit point couvert, car ils aiment beaucoup à avoir leur liberté; mais il faut prendre garde qu'ils n'aillent dans les étangs ni dans les bleds verds, à cauſe du grand dégât qu'ils y font: c'eſt pourquoi on doit avoir peu de ces oiſeaux gourmands; trois ou quatre au plus ſuffiſent. De tems en tems, outre ce qu'ils trouvent dans les foſſés & marécages, on leur donne du grain, des herbes hachées groſſiérement & des tripailles. Quoique ces animaux ſoient ſauvages, il y en a beaucoup qui s'accoutument à la baſſe-cour. En hiver, que tout eſt gelé, il faut leur donner à manger plus ſouvent: l'avoine eſt un mets friand pour eux.

Ils font leurs nids eux-mêmes, ne pondent qu'une fois l'an, & chaque ponte ne va qu'à trois œufs, qu'ils couvent auſſi eux-mêmes très-heureuſement pendant près de deux mois, ſans qu'on s'y donne d'autres ſoins que de les bien nourrir & de les tenir proprement dans leur toît, à cauſe qu'ils aiment fort la propreté, & qu'ils fientent beaucoup. Leurs œufs ſont grands & oblongs; la coque en eſt fort dure.

Le *Pélican* eſt auſſi un oiſeau aquatique; il eſt d'une couleur blanchâtre; il a le bout des aîles brun, & une eſpéce de hupe ſur la tête; il eſt aſſez ſemblable au cigne, ſi ce n'eſt qu'il a le bec un peu recourbé, bien plus gros, plus large & plus long, quoique plat: ſous le bec & le long du cou, il a un jabot ou poche d'une vaſte

capacité; il y met des huitres & d'autres coquillages, qu'il y retient jufqu'à ce que le poiffon forte de lui-même, parce qu'il ne peut en ouvrir les écailles, & dès qu'il s'apperçoit que le poiffon eft forti, il le rejette pour l'avaler de nouveau & le manger. C'eft cette partie (le jabot) que les curieux gardent dans leurs cabinets. L'on prétend qu'on y a trouvé jufqu'à des enfans.

Le pélican vit de poiffons, & il en fait de grands dégâts; car un poiffon qui pefe cinq livres, n'eft pas un fort repas pour lui. Il fait fon nid autour des lacs, où le ferpent tue fouvent fes petits: on dit que le pélican les aime fi fort, qu'il fe fait mourir pour leur conferver la vie.

CHAPITRE VII.

Des Pigeons.

LE colombier étant bâti de la maniere qu'on a marqué ci-devant, page 16, il s'agit à préfent de le peupler; car c'eft la piece de la baffe-cour qui doit rapporter le plus pour la cuifine & pour le maître.

Les pigeons communs font ou fuyards, ou domeftiques; les derniers ne quittent prefque point la maifon, mais les autres vont chercher leur vie au loin; les uns ni les autres ne perchent point fur les arbres, & ils different par-là du pigeon ramier, qui eft un pigeon fauvage. On appelle pigeons cauchois, de gros pigeons du pays de Caux en Normandie, où ces oifeaux font plus gros que les autres.

De la maniere de peupler le Colombier.

Il faut d'abord favoir bien choifir les pigeons, les blancs ne font pas fi eftimés que les autres, parce qu'on les croit moins féconds, & qu'ils font plus en danger que les autres d'être pris par les oifeaux de proie.

Les curieux eftiment beaucoup ceux qui font de couleur de *Soupe de lait*, c'eft-à-dire, roux & blanc; mais à l'égard du colombier, le pigeon paffe pour bon & fécond, quand il eft gris tirant fur le cendré & le noir, qu'il a les yeux & les pieds rouges, & le cou d'un jaune couleur d'or.

Les pigeons privés font moins farouches, quittent moins le colombier, ne s'écartent pas tant, font beaucoup plus gros, rapportent bien davantage, & ont la chair bien plus délicate que les pigeons communs dont on vient de parler; mais on achete ces avantages fouvent plus qu'ils ne valent; car les communs font à la vérité plus petits, ne couvent pas fi fouvent, & ne font jamais fi dodus que les autres, mais ils fe nourriffent prefque toujours eux-mêmes, fans qu'il en coûte rien à leur maître; au lieu que les autres ne fortent jamais, confomment beaucoup de grains, & demandent bien plus de foin. Quoi qu'il en foit, on n'a qu'à choifir de ces deux efpeces; on peut même les mêler dans les commencemens, afin que les petits qui en proviennent, tiennent de l'un & de l'autre. Nous donnerons ci-après un article féparé pour les pigeons privés.

Les pigeons couvent leurs œufs dix-huit jours, le mâle & la femelle tour-à-tour pendant la journée: mais pendant toute la nuit, c'eft la femelle qui en eft chargée. Ils font ordinairement des petits tous les mois: il les nourriffent pendant un mois; mais dès que les petits ont dix ou douze jours, ils commencent à fe tirer au bec & à fe cocher; à trois femaines ils mangent feuls; ils rocoulent à deux mois, & à fix ou environ ils commencent à profiter & à fe préparer pour

faire des petits. On tient que le pigeon vit ordinairement huit ans; qu'il connoît toutes ſortes d'oiſeaux de proie, comme il en eſt connu; & que lorſqu'il en eſt attaqué, la crécerelle vient le défendre, ſi elle s'y trouve.

Il n'y a que deux ſaiſons pour peupler le colombier; la premiere & la meilleure eſt le mois de Mai, parce que les premiers pigeons ſe fortifiant beaucoup durant l'été, ſe trouvent en état d'apporter bientôt du profit; & la ſeconde eſt au mois d'Août, à cauſe du grain que les peres & meres apportent en abondance aux pigeonneaux.

Le nombre des pigeons, pour garnir le colombier, doit être ſelon ſa grandeur. Pour l'ordinaire, on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui ſuffiſent, s'ils ſont bien nourris, pour le rendre bientôt peuplé; au lieu que ſi on y en met moins, on eſt trop long-tems à jouir du plaiſir de manger des pigeonneaux; car on doit ſe donner de garde d'en tirer aucun du colombier, qu'il ne ſoit preſque garni comme il faut.

Il y en a qui prennent vingt paires de pigeons pour trois cents boulins.

Les avis ſont partagés ſur l'âge que doivent avoir les pigeons; les uns veulent qu'on les prenne lorſqu'ils ont déja commencé à faire des petits, & diſent pour raiſon, qu'alors ils demeurent attachés au nouveau colombier; d'autres prétendent qu'il les faut choiſir à l'âge de ſix mois, & de ceux qui naiſſent au mois de Mars ou de Juillet; & d'autres ſont d'avis qu'on les prenne plus jeunes. Pour l'ordinaire, on les enleve de deſſous leurs pere & mere, lorſqu'ils ont quinze jours ou trois ſemaines, afin qu'ils ne ſoient ni trop forts pour s'en retourner, ni trop foibles pour ne pouvoir être élevés que par leurs pere & mere; & on les enferme dans le colombier pendant quinze autres jours ou trois ſemaines: il faut avoir ſoin de tenir la fenêtre fermée, ou bien les mettre ſous des mues.

Comme on les a pris avant qu'ils ſachent manger ſeuls, & qu'ils ne crient ni n'ouvrent le bec pour avoir leur nourriture, il faut le leur ouvrir & la leur donner ſoi-même avec les doigts ou avec un cornet, ou bien la leur ſouffler dans la gorge, pour les obliger à la prendre, afin qu'ils ne meurent point de faim; & pour les accoutumer plutôt à manger ſeuls, on mêle parmi eux des petits poulets, qui mangeant naturellement d'eux-mêmes, les inſtruiſent par leur exemple.

On prendra la même peine pour leur donner à boire.

Ces jeunes pigeons, ainſi renfermés, doivent être nourris de millet, de chenevis, de veſce ou de ſarraſin; de tems en tems on leur jettera quelques poignées de froment; & de tems en tems auſſi on leur donnera du cumin, comme un appas qui les attache pour toujours à leur premiere demeure. On doit avoir ſoin de les nourrir ainſi pendant quinze jours ou trois ſemaines, juſqu'à ce qu'on voye qu'ils ſe repaiſſent eux-mêmes: alors il eſt tems de leur donner la liberté, en leur ouvrant le colombier, pour aller chercher à vivre.

Ce n'eſt pas le tout que de le leur ouvrir & de leur donner tout d'un coup l'eſſor; il eſt un certain tems & une certaine heure qu'il faut obſerver, pour faire que dès leur premiere ſortie ils ne s'écartent point trop; car ne connoiſſant encore que peu leur gîte, ils pourroient ſe refugier ailleurs & ne plus revenir.

Pour éviter cet inconvénient, il faut, lorſqu'on veut les lâcher, choiſir un jour obſcur & pluvieux, & ne leur ouvrir le colombier que ſur les quatre heures après midi, afin que craignant naturellement d'être mouillés, & ſentant bientôt que l'heure du repos & la nuit approchent, ils ne s'éloignent pas & ſe retirent bien vîte. L'expérience nous fait voir tous les jours que ménageant ainſi les premieres ſorties de ces oiſeaux, ils ne font que voltiger autour du colombier, comme s'ils n'avoient deſſein d'abord que de connoître l'air & le terrein: ce qui dure juſqu'à la nuit, qu'ils ſe renferment.

Il ne faut pourtant pas être ſurpris ſi dans les commencemens, il y a quelques-uns de ces pigeons qui s'égarent; mais au bout de deux ou trois jours ils ne manquent pas de revenir au gîte. Il y en a qui ne donnent la liberté à leurs nouveaux pigeons, que lorſqu'ils ont des petits, ou du moins lorſqu'ils couvent.

D'autres, pour empêcher qu'ils ne diſparoiſſent ſans retour, leur arrachent les maîtreſſes plumes des aîles, avant que de leur permettre de ſortir, afin que ne volant que foiblement, ils ne puiſſent s'éloigner du colombier, & que par conſéquent ils s'y habituent, pour ne le plus quitter.

Le meilleur moyen, pour les y accoutumer comme il faut, c'eſt de les y bien nourrir dans les commencemens.

Les Anciens, pour bien peupler leur colombier, y retenir les pigeons, & y en faire venir d'autres, eſſayoient beaucoup de prétendus ſecrets, & employoient ingrédiens ſur ingrédiens, tous également inutiles. Ce qu'il y a de plus ſûr, c'eſt d'avoir beaucoup de pigeons bien choiſis, & n'en avoir que des jeunes, les bien nourrir & leur donner tous ſes ſoins, ſuivant les ſaiſons.

Pour bien laiſſer garnir le colombier, on ne doit point y prendre aucuns pigeonneaux, comme il eſt dit ci-devant, la premiere année, ni même aucuns de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année ſuivante; après ce tems, on peut en vendre & en manger autant qu'on le juge à propos.

Des Pigeons communs ou fuyards.

Ces pigeonneaux élevés ainſi & accoutumés au colombier, vont avec les autres chercher leur vie aux champs; ils ſe nourriſſent tous de toutes ſortes de grains & d'ivraie; & mieux ils ſont nourris, plus ils ſont gras, & rapportent de profit.

Il ne faut pas leur donner à manger à la maiſon lorſqu'ils trouvent leur vie dans la campagne; mais il eſt auſſi préjudiciable de ne leur en point donner quand ils n'y rencontrent plus rien. On doit commencer à leur donner de la nourriture depuis la mi-Novembre, juſqu'à la fin de Février, qui eſt le tems qu'on ſeme les menus grains, & depuis le commencement d'Avril, juſqu'à la mi-Juin; pour lors les bleds peuvent leur fournir de la nourriture en campagne, juſqu'à ce qu'il ſoit tems de recommencer à leur en jetter.

On les nourrit ordinairement de ſarraſin, de veſce & de toutes ſortes de grains, même de criblures; ainſi il faut faire une proviſion de grains ſuffiſante pour le nombre de pigeons qu'on a. On ſe ſert ordinairement du ſarraſin & de la veſce, parce qu'ils ne ſont pas chers, & qu'ils viennent aiſément. L'ivraie leur eſt très-bonne, & ils l'aiment beaucoup, auſſi-bien que le chenevis: on tient qu'il n'y a rien de meilleur pour les retenir dans leur colombier, que de leur y en jetter. Ils mangent auſſi des pois, des féves & du gland concaſſé; on en fait amas pour les en nourrir l'hiver: on leur donne auſſi pendant cette ſaiſon, de tems en tems, du marc de raiſin criblé. Il y en a qui ne leur donnent que les pepins qui ont été criblés: on prétend que cette nourriture, quoique bonne, les empêche de pondre pendant cette rude ſaiſon, où leurs œufs courroient riſque d'être perdus, à cauſe qu'alors les couvées, ou les pigeonneaux viennent rarement à bien.

Le lieu qu'on choiſit pour donner à manger aux pigeons, doit être près du colombier, uni & tenu proprement; on les y fait venir en les ſifflant pendant qu'on leur jette la nourriture.

C'eſt le matin & le ſoir qu'on leur donne à manger, & jamais à midi, parce qu'ils ont coutume de dormir à cette heure, ce qui fait profiter leur nourriture.

Il ne faut pourtant pas que les heures des repas ſoient toujours les mêmes, afin d'éviter

d'éviter que les pigeons voiſins ne viennent dérober la nourriture des vôtres : ce qu'ils ne manqueroient point de faire, ſi elle leur étoit toujours donnée aux mêmes heures. On doit donc la leur donner tantôt plutôt, tantôt plus tard, & ſur-tout avoir ſoin de les bien nourrir pendant cette ſaiſon ſtérile, de peur qu'ils n'aillent pour toujours chercher à vivre ailleurs.

Pour empêcher les Pigeons de quitter leur colombier, & pour en attirer d'autres.

Il ne faut jamais défoncer les colombiers pour en avoir le ſalpêtre qui s'y forme, quelque prix que les ſalpêtriers en offrent. Je le ſais par expérience, rien n'y retient tant les pigeons.

Il faut auſſi tenir dans le pigeonnier de petites bouteilles d'huile d'aſpic, en frotter les aîles à quelques-uns des jeunes pigeons qu'on a ôtés de la voliere pour repeupler le colombier, & en garnir les appieds de pains de farine de ſarraſin, & d'un peu de millet pêtris avec de la ſaumure.

Ou bien on prend la tête & les pieds d'un bouc, qu'on fait bien bouillir enſemble juſqu'à ce que les os quittent la chair ; enſuite on reprend cette chair, qu'on fait encore bouillir dans le même bouillon juſqu'à ce qu'elle ſoit toute conſommée & réduite en une eſpéce de gelée. Dans cette décoction, qui eſt fort épaiſſe, on broye de la terre à Potier ; on la tamiſe & on y met beaucoup de ſel, de l'urine, de la veſce, du cumin, du chenevis, & d'autres grains, ſi on veut : on pêtrit le tout, & on le réduit en une pâte qu'on met par petits pains ou bols de la groſſeur de deux poings ſécher au ſoleil ou au four, prenant garde de ne les point laiſſer brûler. Lorſque ces pains ſont cuits, on les poſe en divers endroits dans le colombier : les pigeons s'amuſent à les becqueter, & y trouvant une ſaveur agréable, ils s'y attachent ſi fort, qu'ils ne ſortent plus du colombier.

Voici une autre maniere de faire du pain pour les pigeons. On prend de la terre qui ſort des démolitions d'un four de Pâtiſſier, & on la détrempe dans de l'eau : cette terre eſt meilleure que toute autre, parce qu'elle eſt imbibée des différentes ſauſſes des viandes & ragoûts qu'on fait cuire dans ces ſortes de fours. Quand elle eſt bien détrempée, on hache fort menu des rognures de morue ſalée, & on les mêle avec du chenevis dans cette terre qu'on pêtrit bien, & qu'on fait ſécher pendant pluſieurs jours au ſoleil ; enſuite on la met dans le colombier : on peut, ſi l'on veut, y méler du ſel.

Il y a des perſonnes qui prennent la tête d'un bouc fraîchement tué, & qui y font un trou par-deſſus pour en ôter toute la cervelle, & mettre en place du ſel autant qu'il y en peut tenir ; enſuite ils la ſuſpendent à la hauteur de cinq ou ſix pieds avec une corde au milieu du colombier, par le moyen d'une perche qu'ils mettent en travers, à laquelle ils l'attachent, & ils placent à terre, immédiatement deſſous, une terrine plate, pour recevoir la liqueur ſalée qui diſtille de cette tête : les pigeons voulant aller boire cette liqueur, entrent dans le plat, marchent dedans, & s'empreignent les pieds de cette liqueur, en ſorte que quand ils vont chercher leur vie en campagne, ils en attirent une quantité d'autres avec eux.

D'autres ſe ſervent d'une tête de chevre, qu'ils font bien bouillir dans de l'eau avec du ſel, du cumin, du chenevis & de l'urine ; enſuite ils l'expoſent dans le colombier, pour ſervir d'amuſement aux pigeons.

D'autres auſſi font frire du millet dans du miel, y ajoutant un peu d'eau pour l'empêcher de brûler : cet apprêt eſt un appas pour eux, qui leur fait prendre tant

d'affection pour leur gîte ordinaire, que bien loin de l'abandonner, ils y attirent encore les pigeons étrangers.

On dit que frottant les portes & les fenêtres d'un colombier avec de l'huile d'aſpic ou de baume, c'eſt un moyen de les y retenir. Il y en a qui pour cet effet ſe ſervent de cumin & de lentilles trempées dans de l'eau de miel, & ils prétendent que ces grains ainſi apprêtés ſont un appas pour les pigeons.

D'autres prennent de la farine d'orge avec du miel à doſe égale, dont ils font un mêlange, & qu'ils donnent à manger aux pigeons; d'autres au ſortir du colombier ont ſoin de leur jetter auſſi tôt du cumin, & ils croyent que non-ſeulement cette nourriture les empêche de les quitter, mais encore que les frottant de quelque odeur agréable, ils en amenent d'autres avec eux.

Il y en a qui prennent de la tuile qu'ils broyent & qu'ils paſſent au gros tamis; ils y mêlent de l'herbe appellée de la poivrette, & ils détrempent le tout avec du vin vieux odoriférant par le moyen de quelque drogue; enſuite ils donnent cette mangeaille aux pigeons lorſqu'ils ſortent pour aller aux champs.

Il y a une herbe appellée en latin *Periſtereon*, & en François *Vermine*, que les pigeons aiment beaucoup: on prétend qu'en en jettant dans le colombier, & en attachant autour des boulins, cela les amuſe & les attache à leur demeure ordinaire. On tient que la corde de pendu, le lait de femme, le crane d'un vieillard, des pois trempés dans du ſang humain, la vigne ſauvage, & la graine d'agnus-caſtus, mis dans le colombier, font le même effet.

On aſſaiſonne encore de l'argille avec du ſel; ou bien on prend la liqueur qui dégoute des fromages ſalés qu'on met affiner, & on la leur met dans leur colombier; car les pigeons aiment le ſel & les ſenteurs.

Dans les pays où le millet eſt commun, on en prend: on le fait cuire dans de l'eau, on le met ſécher à l'air, & enſuite cuire une ſeconde fois avec du miel; on prend cette mixtion, on en frotte les nids du colombier, & ſur-tout les endroits où les pigeons peuvent s'en induire les pieds ou les aîles. Ceux qui ſe ſont ſervis de ce ſecret, aſſurent qu'il eſt ſingulier, non-ſeulement pour attacher les pigeons à leur propre colombier, mais même pour y en attirer d'autres.

Autre moyen. On prend du froment qu'on met dans de l'eau où l'on a fait bouillir de l'anis; on l'y laiſſe macérer pendant trois jours, & enſuite on le donne à manger aux pigeons dans le colombier. Les faſéoles bouillies dans l'eau, infuſées après dans le miel, & ſaupoudrées de cumin, ont la même vertu. Les faſéoles ſont de petites féves diminutives d'haricots, fort communes en Eſpagne, Italie, Languedoc & Provence.

Autre. On prend une once de vieille argille cuite dans un four juſqu'à ce qu'elle ſoit devenue toute rouge, quatre dragmes de verveine femelle, autant de froment macéré dans du vin & bien broyé, une demi-dragme de camphre, trois de cumin, & une demi-once de vin paſſé à l'alambic; on mêle le tout avec du miel, & on le détrempe bien; enſuite on en fait une eſpéce de pâte qu'on coupe par morceaux gros comme des pois, pour les donner aux pigeons.

Autre. Il faut avoir trente livres de millet, trois livres de cumin, cinq livres de miel, une demi-livre de poivrette, autrement dit coſtus, & deux livres de ſemence d'agnus-caſtus; on fait cuire le tout dans de l'eau de riviere, juſqu'à ce qu'elle ſoit entiérement conſommée; enſuite on verſe en place trois ou quatre pots de bon vin, & environ huit livres de vieux ciment bien pulvériſé; on fait cuire encore cela l'eſpace d'une demi-heure à petit feu, & après on fait une maſſe de toutes ces drogues, qui durciront. On place cette maſſe dans le milieu du colombier, & en peu de tems on eſt dédommagé de la dépenſe qu'on

a faite. Au reſte le plus ſûr moyen pour retenir les pigeons, c'eſt, comme on l'a déja dit, de les bien nourrir, & de tenir le colombier bien net.

Les pigeons ont un attachement particulier pour leur ancienne demeure. Tout le monde ſait l'avantage que les Romains en tirerent pendant le ſiège de Modene : ils avoient tranſporté au camp, des pigeons de la ville ; & ils avoient envoyé au Gouverneur de la place, des pigeons de la campagne, qu'on lâchoit de part & d'autre quand il y avoit quelque choſe d'important à faire ſavoir. La même choſe ſe pratique encore tous les jours entre nos Marchands François d'Alep, & leurs Correſpondans d'Alexandrie. Par le moyen des pigeons qu'ils lâchent pour retourner à leur ancienne demeure, ils ſe donnent réciproquement avis de l'arrivée des Vaiſſeaux d'Europe, de leurs chargemens, du prix courant des marchandiſes, du paſſage des Caravanes, & de tout ce qui peut intéreſſer leur commerce.

Pour nettoyer le Colombier.

Comme il n'y a guère d'animaux qui veuillent être tenus plus proprement que les pigeons, on doit nettoyer le colombier quatre fois l'année ; la premiere fois au commencement de l'hiver ; la ſeconde après l'hiver, & avant que ces oiſeaux ayent commencé leur ponte ; la troiſiéme fois après leur premiere volée ; & la quatriéme quand la ſeconde eſt paſſée ; car on ne doit jamais troubler les pigeons fuyards quand ils couvent : cela les effarouche juſqu'à quitter quelquefois leurs œufs pour n'y plus revenir. Le fumier qu'on en ôte, doit être remué le plus doucement qu'il eſt poſſible, de peur que la pouſſiere, qui nuit à la production des pigeons, ne vole en trop grande abondance ſur les œufs qui ſont dans les nids. Il faut ſe preſſer quand on le nettoie, de crainte que ces œufs qui peuvent être à la couvée, ne ſe refroidiſſent.

Il faut auſſi ôter toutes les ſaletés qu'il y a dans les nids, toutes les fois qu'on prend les pigeonneaux qui y ſont, & jetter dehors tous les pigeons qu'on y trouve morts ou languiſſans, parce qu'ils peuvent empuantir le colombier.

On trouve quelquefois des pigeonneaux qui ſont tombés de leurs nids ; pour lors il faut les ramaſſer pour les y remettre, ſans en eſpérer néanmoins une bonne iſſue, le pigeon abandonnant naturellement ſes petits lorſqu'on les a maniés : ainſi on doit s'abſtenir autant qu'on le peut de cette curioſité dangereuſe.

Des moyens de préſerver les Pigeons de maladies.

Le pigeon a l'odorat fin, & ſon ſang ne ſe purifie jamais mieux que lorſqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur : c'eſt pourquoi on parfume ſouvent le colombier.

Ce qu'on y brûle, eſt tantôt de l'encens, du benjoin ou du ſtorax ; ou bien des herbes odoriférantes, comme du thym, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de geniévre, & tant d'autres choſes qui ont de l'odeur.

De la maniere de purger le Colombier de vieux Pigeons.

Le pigeon donne des fruits dans ſon jeune âge, & lorſqu'il eſt vieux, il empêche les autres d'en donner, ou détruit les petits : du moins c'eſt ce qu'aſſez de gens s'imaginent, quoique nous voyions tous les jours des colombiers très-bien garnis, & qu'on n'y faſſe nulle attention ſur le nombre des vieux. Quoi

qu'il en ſoit, il eſt certain que les vieux pigeons qui ont ſept ans, couvent beaucoup moins que les jeunes; ils ne ſont même bien féconds que les quatre premieres années, & au-delà ils ne font que détruire & empêcher le profit que les jeunes pourroient faire. La difficulté eſt de les connoître, & pour y parvenir, on croit qu'il n'y a pas de moyen plus ſûr que celui-ci.

Dès le commencement qu'on met des pigeons dans un colombier pour le garnir, il faut en les y jettant leur couper à chacun avec des ciſeaux la moitié d'une des griffes ſeulement, & marquer le tems auquel on le fait; puis l'année ſuivante à pareil tems, lorſque les pigeons ſont tous retirés dans le colombier, après que tout y a été fermé, & qu'on n'y voit plus goutte, deux hommes s'y introduiſent ſans bruit avec une lanterne ſourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour viſiter un nid: l'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend généralement tous les pigeons dans leurs nids, ſans en oublier aucun, pour leur couper une ſeconde fois la moitié d'une griffe d'un autre pied; & ainſi ſucceſſivement tous les ans, juſqu'à ce qu'on les ait marqués quatre fois, ſans craindre que cette viſite épouvante les pigeons dans le colombier au point de n'y plus rentrer.

La quatriéme année paſſée, on entre dans le colombier de la même maniere qu'on a dit, excepté ſeulement qu'on porte avec ſoi deux cages, qu'on juge ſuffiſantes pour pouvoir contenir tous les pigeons de ce colombier; dans l'une on met tous ceux qui ont quatre marques, pour être enſuite envoyés au marché ou à la cuiſine; & dans l'autre, ceux qu'on connoît par ces marques n'avoir pas encore atteint l'âge de quatre ans, & devoir par conſéquent être conſervés.

Des Pigeons privés ou de voliere.

Les pigeons privés, autrement dits pigeons de voliere, ne different en rien des autres quant à la nourriture, mais bien à l'égard de leur groſſeur & de leur fécondité; car ils ſont beaucoup plus gros & plus féconds, & font des petits preſque tous les mois, même en hiver, quand ils ſont bien nourris.

Il y en a de pluſieurs eſpéces. Les *Mondains* ſont de gros pigeons blancs, ou noirs & blancs, ou preſque tout gris mêlé de blanc; les *Jacobins* ont comme une robe noire qui leur couvre le dos, & l'eſtomac tout blanc; les *Polonois* ont les yeux bordés de rouge; les *Bédorés* ont le bec & les pattes jaunes comme de l'or; les pigeons *à queue de Paon* ſont ainſi nommés, parce qu'ils levent & étalent leur queue comme font les paons; les pigeons *à groſſe gorge* ont un jabot extrêmement gros qui leur tombe ſur l'eſtomac; les pigeons *Patés* ou *Patus* ont de groſſes pattes couvertes de plumes qui leur deſcendent en maniere de bottes juſques ſur les pieds; les pigeons *Nonets* ſont petits; les *Friſés* ont les plumes comme le poil d'un barbet, & ſont d'un tempérament très-délicat; les pigeons heurtés, les Suiſſes, ceux d'Eſpagne, ceux de couleur de ſoupe de lait, & quelques autres, ſont auſſi fort eſtimés par les curieux.

Quand on veut nourrir de ces eſpéces de pigeons, il faut en choiſir qui ayent l'œil éveillé, plein de feu, & la démarche fiere. A l'égard des mâles, on doit les prendre beaux & bien forts: ils faut qu'ils ayent le vol roide; ce qu'on éprouve en leur étendant les aîles & en les leur agitant: ſi ces parties ſont foibles dans ce mouvement, c'eſt une marque d'un mauvais tempérament. On doit encore prendre les pigeons en bon corps; car lorſqu'ils ſont maigres, ils ne ſont choſe qui vaille, & ne rendent aucun profit.

Les *Mondains* ſont ceux qui apportent le plus de profit, & qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvu qu'on les ait choiſis beaux & forts. Il ne

faut point mettre dans une voliere ni plus ni moins de femelles que de mâles; car ceux-ci ſe battroient pour avoir les femelles.

Lorſque les pigeons dont on veut peupler une voliere, ſont bien choiſis & nourris de même, ils rendent beaucoup de pigeonneaux, qui eſt la fin qu'on ſe propoſe pour ſe dédommager des ſoins & de la dépenſe qu'on y a faite.

On doit bâtir la voliere en un endroit où le chaud & le froid ne ſe faſſent point trop ſentir: elle doit être claire, & avoir ſes jours du côté du levant ou du midi.

On la bâtit toujours quarrément, ſoit de charpente ou de moilon, & le dedans doit avoir ſes nids ou ſes boulins de figure quarrée, & engagés dans le mur, haut & large d'un pied, & aſſez profond pour y pouvoir aſſeoir un pigeon à l'aiſe lorſqu'il couve. Quelques-uns ſe ſervent de terrines ordinaires ou de plâtre; d'autres n'ont que des paniers d'oſier qu'ils attachent contre le mur, où les pigeons font auſſi-bien leur devoir que dans des boulins faits avec le plus d'art. On ne met rien dans le fond des nids, parce que ces oiſeaux prennent ſoin eux-mêmes de les garnir quand ils veulent pondre.

Les volieres ſe font ſouvent dans des greniers ou galetas, ſous des appentis des portes, & en d'autres endroits de cette ſorte; car il ſuffit qu'il y ait des pigeons dedans, pour être appellés voliere ou fuye.

On donne la même liberté à ces pigeons qu'aux autres, ſans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour: plus ils ſont nourris, moins ils ſortent, & conſéquemment ils deviennent plus fertiles.

Quand on commence à peupler une voliere, il faut faire accoupler à part les pigeons qu'on y veut mettre; pour cela on enferme dans un petit endroit un mâle & une femelle enſemble pendant douze ou quinze jours, & on ne les y laiſſe point manquer de nourriture, qui eſt ordinairement de l'avoine, de la veſce, du ſarraſin, de l'orge, & ſouvent un peu de chenevis, afin de les échauffer, & proche d'eux on a ſoin de leur tenir toujours de l'eau claire.

On leur donne ordinairement la mangeaille dans une trémie, qui eſt une ſorte de machine compoſée d'un fond avec des rebords, & d'un corps en dos d'âne, au haut duquel il y a un couvercle qu'on ouvre & qu'on ferme, & par où l'on met le grain, qui tombe peu-à-peu dans le fond de la trémie à meſure que les pigeons le mangent: ainſi le grain eſt toujours fort net, & il ne s'en perd point parmi les ordures & les plumes, dont la voliere eſt ſouvent remplie. Il y a des trémies de pluſieurs façons, de pyramidales & de longues: c'eſt au choix de celui qui veut s'en ſervir, de la prendre comme il la ſouhaite.

On doit obſerver, ſur-tout lorſque les pigeons couvent pendant l'hiver, de ne les point laiſſer ſans eau dans leur voliere; & même il faut la renouveller ſouvent, à cauſe du froid qui la pourroit glacer, ou à cauſe des vilainies qui la rendroient puante.

Il eſt néceſſaire, ainſi qu'on l'a dit du colombier, de balayer ſouvent la voliere, & de nettoyer les nids qui ſont dedans, pour en ôter enſuite tout le fumier; il y engendreroit de la vermine, & il ſert pour fumer les prés ou la cheneviere. Si l'on s'apperçoit qu'il y ait des pigeons qui battent les autres, il faut s'en défaire ou les manger; car c'eſt une marque que ces pigeons ſont vieux, & qu'ils ne ſont plus propres à rien. Outre la nourriture qu'on leur jette dehors, ſuppoſé qu'on ne ſe ſerve point de trémie, il eſt bon de tems en tems de leur donner à manger dans la voliere. Il n'eſt rien qui apporte plus de profit que ces pigeons: en quarante jours la femelle conçoit, pond, couve & nourrit ſes petits. Les jeunes pigeons commencent à pondre à ſix mois, & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année, & quelquefois juſqu'à ſix, lorſqu'ils ſont bien nourris.

De la ponte des Pigeons.

La ponte d'un pigeon n'eſt jamais que de deux œufs; il y en a qui pendant l'année pondent plus ſouvent que d'autres : tels ſont les pigeons de voliere. A l'égard des fuyards, ils ne couvent que deux ou trois fois en un an; au lieu que les autres le font preſque tous les mois, lorſqu'ils ſont de bonne eſpéce.

Comme il y a des pigeons de voliere qui ne ſortent jamais, il faut, dans le tems qu'ils veulent pondre, avoir ſoin de mettre de la paille dans leur voliere, pour qu'ils faſſent leurs nids. L'eau ne doit point y manquer, ainſi qu'il eſt dit ci-devant, & doit toujours y être bien nette : pour cela il n'y a qu'à leur en changer ſouvent, & la leur mettre dans de grands baquets, dont les bords ſeront élevés de quatre doigts, afin que les pigeons puiſſent s'y baigner : c'eſt ce qu'ils aiment beaucoup, ainſi il ne faut pas les gêner.

La véritable maxime de bien peupler une voliere, c'eſt de ne point toucher à la volée du mois de Mars, afin d'en multiplier l'eſpéce ; & ſi cette couvée n'eſt pas ſuffiſante, il faut conſerver encore les pigeonneaux qui viennent après.

Il y en a qui, pour avoir des pigeonneaux de bonne heure, leur donnent à manger des lentilles cuites dans du gros vin. Un peu de chenevis de tems en tems eſt auſſi très-ſalutaire aux pigeons de voliere, principalement en hiver ; car comme ils pondent preſque tous les mois, ce grain qui les échauffe, y contribue beaucoup, & les excite à couver pendant le froid.

Les nids de pigeons doivent être très-ſoigneuſement nettoyés après l'incubation de chaque pigeon ; car ſans ce ſoin les puces & les mittes s'y mettent, ſur-tout durant l'été ; & cette vermine incommode tellement les couveuſes, qu'elles en deviennent maigres, & que ſouvent elles abandonnent leurs œufs.

Pour les pigeons ramiers & les biſets, voyez le ſecond Tome, au Livre de la Chaſſe.

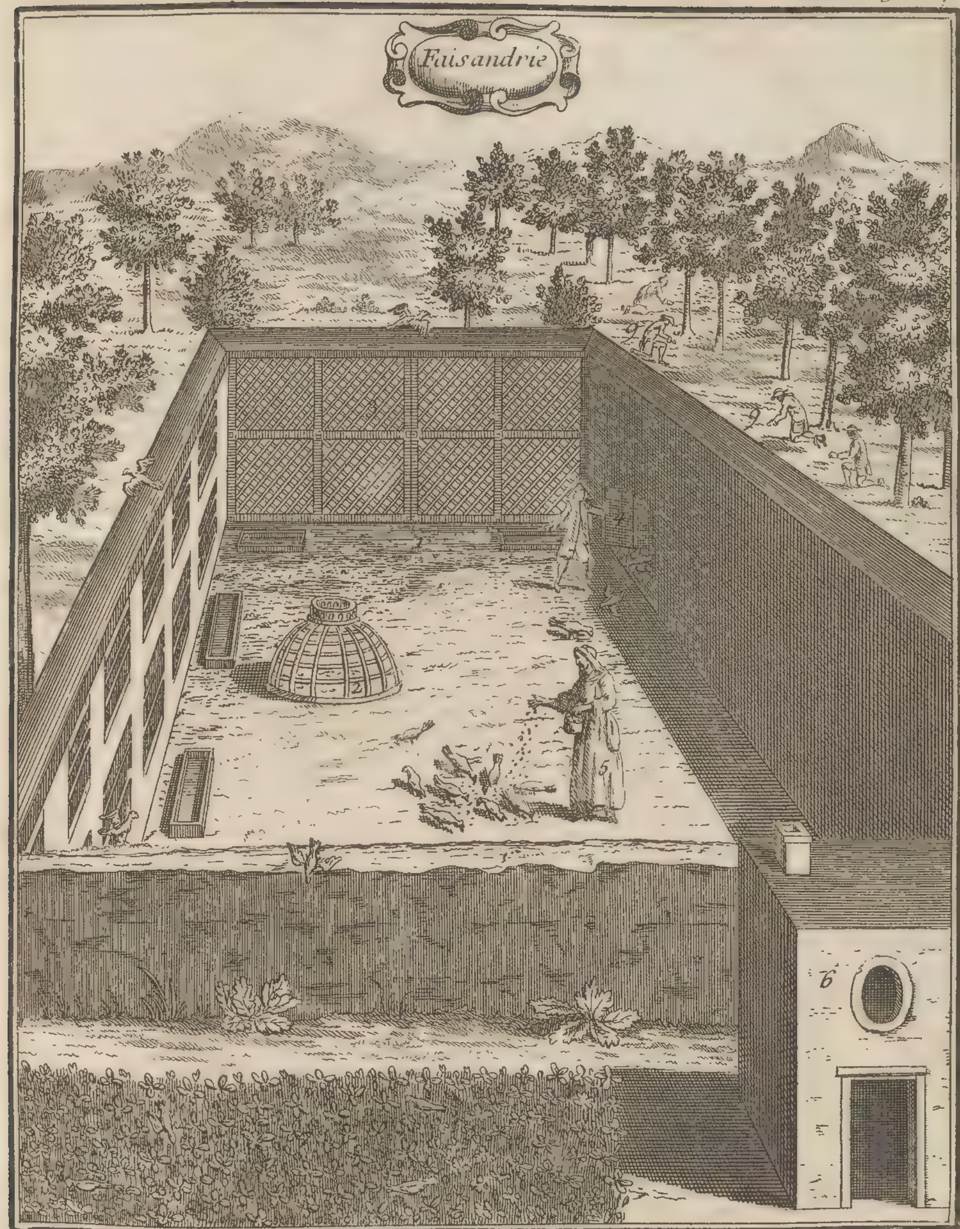
CHAPITRE VIII.

Des Faiſans.

LE faiſan eſt un oiſeau ſauvage, qui reſſemble aſſez au coq ordinaire ; il a la chair fort délicate, le cou vert, le bec long d'un travers de pouce & crochu, la queue très-longue, & le plumage varié ; le mâle eſt plus gros, plus beau & plus agréable au goût que la femelle.

Les Naturaliſtes font mention de deux autres eſpéces de faiſans (en Latin *Urogallus ;*) l'un eſt gros comme un coq d'Inde, & il a la tête noire, le bec court, le cou long, & les plumes noires & rougeâtres ; l'autre eſt plus petit, & s'appelle faiſan de montagne : on ne le voit guere que dans le nord ſur les hautes montagnes & dans les grands bois ; c'eſt pourquoi nous ne parlerons ici que de ceux que nous avons communément.

Il faut d'abord que le Faiſandier ou la Faiſandiere (on nomme ainſi celui ou celle qui en a ſoin) s'applique à les bien connoître, à les apprivoiſer & à les bien nourrir ; qu'il ſoit matineux & exact à leur donner à manger, patient & attentif à tous leurs beſoins, ſur-tout pour la multiplication de l'eſpéce, quand il eſt venu à bout de les rendre aſſez familiers & amoureux pour pondre & couver.


Faisandrie

Comme ils n'aiment ni les autres volailles ni le bruit, on doit, dans un endroit écarté, leur élever une faiſanderie ſpacieuſe, à proportion de ce qu'on veut avoir de faiſans, (ſix toiſes en tout ſens en logent beaucoup ;) les murs doivent être de ſept à huit pieds de haut, & être bâtis groſſiérement ſans aucun enduit; on ſe contente même de les faire de grandes pailles non battues, ſoutenues par des pieux fichés en terre, traverſés par des perches attachées avec des gros oſiers, en ſorte que les chats, chiens & autres bêtes nuiſibles n'y puiſſent entrer: on y laiſſe ſeulement une porte d'entrée pour le Faiſandier.

Tout le tour du bas de cette enceinte doit être garni en dedans de petites loges, chacune d'un pied & demi en tout ſens, ſéparées les unes des autres par des cloiſons, & fermées d'un treillis de fil d'archal, ou de filet de pêcheur, ou ſimplement de bâtons gros d'un doigt, éloignés d'un pouce & demi. Chaque loge doit avoir ſes deux augets, l'un pour la mangeaille, & l'autre pour l'eau de la faiſane qu'on y mettra pour pondre & couver. Les loges doivent être à l'abri des injures de l'air par une bonne planche, ou autre couverture, & les nids garnis de bonne paille ou de foin, les fenêtres bien fermées, la faiſanderie garnie d'auges toujours pleines de mangeaille & d'eau, & dans le milieu il doit y avoir une eſpéce de voliere en pied ou mue, pour apprivoiſer les faiſans ; le tout entretenu bien proprement.

La faiſanderie en vaut mieux quand elle eſt dans un bois, environnée de quelques arbres ; la petite maiſon du Faiſandier doit être tout proche, à peu près ſuivant le plan d'ici à côté. Voici l'explication des chiffres qui y ſont marqués.

1. *Quarré de la Faiſanderie.*
2. *Mue à Faiſans.*
3. *Loges à Faiſans, tant pour pondre, couver, que pour les apprivoiſer.*
4. *Faiſandier qui ouvre une loge où eſt enfermée une couveuſe, pour lui donner à manger.*
5. *Femme qui donne à manger aux Faiſandeaux qu'une Poule mene.*
6. *Logement du Faiſandier.*
7. *Champ ſemé en bled ſarraſin, que les Faiſans aiment beaucoup.*
8. *Bois d'autour de la Faiſanderie.*
9. *Gens qui cherchent des œufs de fourmis pour nourrir les jeunes Faiſans.*

Pour peupler la faiſanderie, il faut prendre des jeunes faiſans de l'année, (ils s'apprivoiſent bien mieux que les vieux,) les choiſir gros, bien emplumés & bien éveillés. Un mâle ſuffit pour deux femelles ; en tel nombre qu'on voudra les mettre dans la voliere dont on vient de parler, il ne faut point les y laiſſer manquer de nourriture, & il eſt néceſſaire de les viſiter ſouvent, pour les accoutumer à être moins farouches.

Quand ils ſont un peu apprivoiſés, la nature les fait agir, quoiqu'ils ſoient bien moins laſcifs que nos coqs & nos poules. La faiſane ne fait qu'une ponte par an, mais elle pond juſqu'à vingt œufs, & c'eſt ordinairement au mois de Mars.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit que les faiſanes veulent pondre, on leur fait leurs nids dans les loges, ou dans la voliere même ; mais il ne faut pas permettre qu'elles les quittent.

La ponte faite, il vaut mieux donner les œufs à couver à une poule ordinaire, parce qu'elle eſt moins ſauvage & plus attachée, & que les faiſandeaux en ſont plus familiers : c'eſt toujours dans les loges de la faiſanderie qu'on met les couveuſes, poules communes ou faiſanes, & il ne les en faut laiſſer ſortir qu'un moment à l'heure des repas, pour faire un petit tour & fienter. Les faiſandeaux ſont vingt ou vingt-cinq jours à éclore ; dès qu'ils le ſont, on leur donne

pour nourriture un certain pain fait de farine d'orge & de froment. qu'on fait cuire & qu'on leur émie; on leur donne auſſi, juſqu'à ſix ſemaines ou deux mois, des œufs de fourmis, des ſauterelles, ou des jaunes d'œufs cuits & mêlés avec du chenevis pilé; ou bien du cœur de bœuf haché bien menu, de la farine d'orge détrempée dans de l'eau, des féves moulues. de l'orge mondée, du millet, de la navette, & de la graine de lin cuite & ſéchée parmi de la farine d'orge.

On les tient ſous une cage ou mue dans la faiſanderie pendant un mois ou ſix ſemaines: ils n'engraiſſeroient pas ſi bien, & ne s'apprivoiſeroient pas ſi vîte, ſi on les lâchoit plutôt; encore faut-il, avant de leur donner l'eſſor, leur arracher deux ou trois des plus groſſes plumes, pour qu'ils ne s'écartent point. Les faiſandeaux élevés dans la faiſanderie, ſur-tout ceux qui ont été couvés par des poules, ſont moins ſauvages que les autres.

Ils ſont tous ſujets à la pépie comme toute autre volaille, ſi on ne leur donne ſouvent de l'eau nette.

Quant à la nourriture des gros faiſans, on leur jette dans la faiſanderie, du froment parmi lequel on mêle quelquefois de l'orge & du millet; ces ſortes de grains n'y doivent pas manquer: car c'eſt le plus ſûr moyen pour y accoutumer les faiſans. Ils aiment auſſi beaucoup le bled ſarraſin; c'eſt pourquoi on en ſeme dans quelques piéces de terre auprès de la faiſanderie, pour qu'ils s'y plaiſent & s'y fortifient; c'eſt auſſi par l'appas de ces champs ſemés en ſarraſin, qu'on les attire dans les quartiers où on les veut avoir.

Il ne faut point entrer trop ſouvent dans la faiſanderie, de peur de les effaroucher au point qu'ils s'envolent & qu'ils ne reviennent plus.

Pour bien engraiſſer les faiſans, on les met dans des épinettes comme les chapons; & là on leur donne pour nourriture, outre l'eau qu'il faut changer ſouvent, de la pâte de farine d'orge ou de féves, & quelquefois de l'orge mondée mêlée de millet: on les retient ainſi enfermés juſqu'à ce qu'ils ayent aſſez pris graiſſe, ce qui dure environ trois ſemaines.

C'eſt par les préceptes enſeignés dans ce Chapitre, qu'on voit des faiſans en vie juſques chez les Rôtiſſeurs & les Vivandiers. Ils demandent du ſoin & de la dépenſe; mais on s'en dédommage bien, parce que c'eſt un mets cher, exquis, ſolide & convenable à toutes ſortes de tempéramens & d'âges, même aux convaleſcens, aux épileptiques, & à ceux qui ſont attaqués de convulſions. Le faiſan eſt plus gras en automne qu'en toute autre ſaiſon.

CHAPITRE IX.

Des Paons.

LE paon paſſe pour le plus beau des oiſeaux; on dit vulgairement qu'il a *la tête d'un ſerpent, la queue d'un ange, & la voix du diable.* Il n'eſt eſtimé que pour ſa beauté; ſa chair eſt difficile à digérer, & veut être mortifiée pendant deux, trois & quatre jours; elle eſt aſſez agréable au goût: celle du paonneau eſt recherchée.

Un Auteur qui écrivoit vers le milieu du ſeiziéme ſiecle, rapporte comme une choſe extraordinaire, qu'il avoit vû des troupeaux de paons en Normandie, proche de Lizieux, où on les engraiſſoit avec le marc des pommes & des poires dont on fait le cidre, pour les revendre aux Poulailliers qui les portoient aux grandes villes, mais qu'il y avoit peu de paons dans les autres Provinces de France.

En

En effet, il eſt de l'économie de n'en avoir qu'autant que la fortune nous permet ce plaiſir; car ces oiſeaux ſont goulus, d'un grand entretien, & font du dégât ſur les toîts & dans les jardins, ſur-tout quand on n'a pas quelque paturâge à leur donner. Nous ne ſommes plus du tems des Romains, qui, au rapport de Varron, eſtimoient ſi fort le paon, tant pour la beauté que pour la chair, que chaque œuf s'en vendoit communément cinquante ſols, & chaque oiſeau vingt-cinq livres. Ils leur donnoient à chacun un boiſſeau d'orge par mois.

Les paons ſont aſſez difficiles à élever, juſqu'à ce qu'ils ayent quitté leur mere; mais alors ils ont bien ſoin d'eux-mêmes. Les trois premieres années les plumes du paon ſont toutes ſimples, & ſes belles couleurs ne commencent qu'à cet âge : ſa queue tombe tous les ans à la chûte des feuilles, & ne revient qu'au printems.

Les mâles vivent juſqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins : elles n'ont rien de la beauté des mâles. On donne cinq à ſix femelles à chaque mâle.

On en compte de deux ſortes, les privés & les ſauvages. Les premiers ſont à préférer, comme plus domeſtiques & moins farouches : on ne leur bâtit un toît que pour empêcher qu'ils ne ſe perdent, ou qu'ils ne dégradent les couvertures; car au reſte ils aiment tous à ſe percher à l'air, ſupportent également le froid & le chaud, cherchent les lieux aérés & élevés, & deviennent ſi familiers, que ſouvent ils mangent & ſe nourriſſent parmi la volaille.

On nourrit les paons de même que la volaille, & on ne diſtingue point l'heure ni le lieu, s'ils vont paître enſemble.

Le mâle eſt fort laſcif; il caſſe les œufs de la femelle qu'il a faillie, quand elle veut pondre ou couver, afin de jouir plus ſouvent d'elle; & il pourſuit ſes propres petits commes les autres poulets, tant qu'ils n'ont point de crête.

Les paonnes ne pondent point avant trois ans : elles ſont fort ſujettes à pondre à différens endroits, & à égarer leurs œufs, ſi on n'a ſoin de les ramaſſer. Leur ponte eſt de dix œufs, quelquefois de douze, & elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril, ou au commencement de Mai. Dès qu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne ceſſent point de pondre de deux jours l'un, juſqu'à ce qu'elles ayent achevé. Ainſi on doit avoir ſoin pendant ce tems-là, d'épier où elles vont pondre ; il eſt pourtant bon de les accoutumer à pondre dans l'endroit où elles ont coutume de jucher, & il faut y mettre beaucoup de paille pour que les œufs ne ſe caſſent point; car la paonne ne pond guère accroupie : on trouve le plus ſouvent ſes œufs ſous le juchoir, ils lui échappent même en dormant.

On connoît que les mâles ſont en chaleur, quand ils ſe mirent & qu'ils épanouiſſent leur queue; & lorſqu'ils différent à entrer en amour au-delà du tems qu'on préſume qu'ils y doivent être, on leur donne à manger des féves rôties ſur la cendre, ou autre nourriture qui les échauffe.

Les poules communes couvent auſſi les œufs des paonnes fort heureuſement ; mais la paonne, ſi on l'abandonne à elle-même, après qu'elle a pondu, ſe cache pendant quelques jours, & ne ſe montre que quand la faim la preſſe. Elle ne manque point de venir à certaine heure prendre une ou deux fois le jour de la nourriture à l'endroit où l'on a coutume de lui en donner : c'eſt pourquoi il faut la veiller; & auſſi-tôt qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le tems de manger, juſqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner, ce qu'elle fera comme en cachette : alors ceux qui la veilleront, la ſuivront de loin autant que leur vue pourra s'étendre. Quand elle vient ainſi prendre ſa nourriture, elle part ordinairement de ſon nid en volant & en faiſant un cri qui lui eſt particulier, comme le glouſſement l'eſt aux poules communes; mais quand elle y retourne, c'eſt ſans

voler & par des chemins détournés, qu'elle change tous les jours, pour qu'on ne découvre point ſon nid.

Lorſque, par ce moyen, on a découvert l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparés, ou des claies, avec leſquels on environne ce lieu, & on y fait une clôture ſuffiſante pour empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans ſon ouvrage.

La couvée de la paonne eſt ordinairement de cinq œufs; & tandis qu'elle couve, on ne fait que la viſiter de l'œil, & de fort loin; autrement, cela la rebuteroit; & quelqu'attachée qu'elle pût être à ſon ouvrage, elle l'abandonneroit ſans retour: ainſi il faut avoir patience juſqu'à la fin.

Il faut un mois pour éclore ſes petits. Dans l'endroit où elle a coutume de venir manger, jettez toujours de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ſes œufs à moitié couvés.

Cependant, ſi cela arrivoit, il ne faudroit pas s'en étonner, car la paonne recommenceroit auſſi-tôt à pondre, & couveroit une ſeconde fois; mais cette ſeconde couvée ne vaut jamais la premiere, parce que l'hiver ſurvient trop tôt; & empêche que les paons tardifs ne deviennent ſi beaux & ſi gros que ceux qui ſont des premiers éclos. Quoique ces animaux ſoient ſauvages, cependant il eſt facile de leur faire prendre leur repas, leur coutume étant de ſortir de leur nid en volant, & de s'élever aſſez haut pour paſſer la haie, où on ne les tient enfermés que pour les garantir de tout ce qui leur peut nuire.

Pour éviter tout cet embarras, on donne les œufs de paonne à couver aux poules domeſtiques. Il faut qu'elles ſoient groſſes, afin de les pouvoir mieux embraſſer: cinq œufs ſuffiſent, & on ne les met ſous ces poules que dix jours après que la paonne les a couvés: plus ces œufs ſont frais, plus la fécondité en eſt ſûre. Il faut que celui qui a ſoin de ces couveuſes, retourne de tems en tems les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par-tout, ces poules ne pouvant les remuer d'elles-mêmes, comme elles ſont leurs propres œufs, parce que ceux de paonne ſont plus gros.

En donnant ainſi les œufs de paon à couver à une poule, la paonne n'ayant point à couver, pond juſqu'à trois fois par an dans les pays chauds, mais le nombre des œufs diminue à chaque ponte. Quand on met couver ſous une poule des œufs de ſon eſpéce, avec des œufs de paonne, il faut retirer ceux de poule au bout de dix jours, & y en remettre d'autres, qui écloront avec ceux de paonne au bout des vingt jours de ſa couvée.

La paonne ne fait jamais éclore tous ſes petits à la fois; & l'impatience ou l'ambition lui fait quitter les œufs qui ne ſont pas éclos, pour produire les petits qui le ſont: c'eſt pourquoi, pendant qu'elle ſera dehors pour les promener, on ira lui enlever les œufs qui ne ſont pas encore éclos; & pour en achever la couvée, on les portera adroitement ſous une poule ou ſous une dinde en humeur de couver.

Au cas qu'on n'ait ni l'une ni l'autre, on prendra ces œufs, on les poſera doucement dans un panier rempli de plumes fines; & après les avoir couverts de laine ou autre choſe ſemblable, on mettra ce panier dans un four, qui ſera encore modérément chaud, & dans cet état les petits paons achevent d'éclore: il faudra y veiller de tems en tems.

On ne les donnera à leur mere que quelques jours après leur naiſſance.

Jamais la paonne, après avoir couvé, ne retourne coucher dans ſon nid. Une haie, un buiſſon près du logis, ſont les lieux ordinaires où elle prend ſon gite pour la nuit: mais comme elle n'y eſt point à couvert des inſultes, on épiera le

ſoir où elle va gîter; & l'ayant remarqué, on tachera de prendre la mere avec les petits, pour les enfermer ſous une mue; ou bien on environnera l'endroit où elle gîte avec eux, de claies ou de quelqu'autre choſe qui la puiſſe mettre hors de danger. On prendra ce ſoin pendant quatre ou cinq jours, que la paonne emploie à accoutumer ſes petits à jucher ſur lès arbres. Pendant ces cinq jours, elle ne couche jamais deux fois en un même endroit: ainſi, à meſure qu'elle en change, on doit avoir ſoin de la ſuivre, pour la gárantir elle & ſes petits, des bêtes ennemies, même du paon, qui ne les aime pas & les bleſſeroit.

Ce qui eſt admirable dans les meres, c'eſt que les premiers jours, connoiſſant que leurs petits ſont encore trop foibles pour monter, comme elles, ſur les arbres, elles les prennent ſur leur dos l'un après l'autre, & les y portent elles-mêmes; & le matin venu, la mere ſautant de ce gîte en bas, accoutume ſes petits à en faire autant pour la ſuivre. C'eſt de cette maniere qu'à meſure que les paonneaux ſe fortifient, ils s'enhardiſſent à monter de branche en branche; & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands.

Quand les paonneaux ſont éclos, on peut être deux jours ſans leur rien donner; & pour premiere nourriture, on leur donne de la farine d'orge détrempée avec du vin, du froment, ou de l'épautre trempé dans l'eau; il y en a qui font bouillir le froment, & le leur donnent, quand il eſt refroidi.

Dans leur premiere jeuneſſe, on leur donne du fromage blanc fraîchement fait, qu'on mêle avec des poireaux hachés: ils aiment beaucoup les ſauterelles, mais il faut leur ôter les pieds: on les nourrit ainſi juſqu'à ſix mois.

Lorſqu'une poule a couvé des œufs de paonne, & que les petits en ſont éclos, ils la ſuivent volontiers; mais à meſure qu'ils ſe fortifient, c'eſt-à-dire, ordinairement au bout de trente jours, on les met dans une grande cage, ou ſous une mue, on les porte dans un champ, & on attache auprès d'eux la poule par le pied, avec un cordon long d'environ une toiſe ou deux, afin qu'elle ne s'écarte point de ſes petits. Une poule peut conduire une vingtaine de paonneaux: on peut ne lui en donner que quinze.

A meſure que les paons croiſſent, ils ont coutume de ſe battre: il faut y veiller, car les plus forts bleſſeroient ou pilleroient les plus foibles. Pour éviter cela, on les ſépare; mais il faut prendre garde de ne point mettre les paonneaux dans des endroits où d'autres poules conduiront des poulets, car ſouvent les meres quittent leurs petits, & adoptent les paonneaux.

Quand les paons ſont plus grands, on leur donne de l'orge; pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boiſſeau par mois, ou vingt livres; on leur donne en hiver des féves rôties ſur les charbons: rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur eſt bon, ils l'aiment mieux que tout autre grain: ils mangent auſſi des pepins de poires & de pommes, & c'eſt de quoi les Normands les nourriſſent.

Les paons ſont ſujets à la pituite & aux crudités: on les traite dans leurs indiſpoſitions comme les poules. Le tems où ils courent plus de riſque, c'eſt quand leur crête commencent à pouſſer, comme les dents aux petits enfans.

J'ai déja dit que les paonnes pondent juſqu'à dix œufs, & n'en couvent que cinq: on mangera les cinq reſtans, ou on les fera couver par une dinde, qui en embraſſera juſqu'à douze, ou par une poule commune, à qui on n'en donnera que cinq: ils réuſſiront également bien ſous ces deux ſortes de poules.

Nous avons en France peu de paons blancs: ils ſont communs dans les pays froids, vers le Nord. On tient que pour les avoir de cette couleur, il n'y a qu'à les mettre dans un lieu où ils ne voyent que du blanc pendant le tems qu'ils

parient, qu'ils pondent, qu'ils couvent, & qu'ils font éclore leurs petits, en leur étendant des linges blancs deſſus, deſſous, & de tous les côtés.

On faiſoit autrefois grand cas de la chair de paon; mais elle eſt dure, fibreuſe, & d'un mauvais ſuc. Elle ſe garde très-long-tems, & eſt preſqu'incorruptible, parce qu'elle eſt froide & ſéche de ſa nature, ce qui eſt oppoſé aux deux principes de corruption, la chaleur & l'humidité; & elle eſt fort compacte & ſerrée, en ſorte que l'air ne peut ni la pénétrer par ſon humidité, ni en diviſer les parties par ſon élaſticité.

Comme les paons ne ſont eſtimés que pour leur beauté, & non pas pour la bonté de leur chair, au lieu de les plumer pour les ſervir, comme on fait les autres oiſeaux, on les écorche proprement, en ſorte que toutes les plumes reſtent à la peau; on leur coupe les pieds, on leur enveloppe la tête avec un linge blanc; en cet état, on les met à la broche, & pendant qu'ils cuiſent, on arroſe ſouvent ce linge d'eau fraîche, pour conſerver la tête dans ſon état naturel: après qu'ils ſont cuits, avant que de les ſervir, on les couvre de leur peau où les plumes tiennent, & on leur ajoute les pieds; afin que ſervis ſur table, ils paroiſſent vivans.

On ne ſert que les paonneaux: on ne mange guère qu'en pâte les paons au-deſſus d'un an.

Il y a un grand nombre d'oiſeaux naturellement ſauvages, comme perdrix, cailles, tourterelles, merles, grives ou tourdes, grues, &c. qu'on apprivoiſe, qu'on engraiſſe ou qu'on garde par goût. Il en ſera parlé dans la quatriéme Partie de cet ouvrage: ayez-y recours. Quoiqu'il y ait moins de néceſſité & de profit évident, que de plaiſir & d'honneur à avoir la plupart de ces oiſeaux, cependant ils ſont toujours ou profit ou plaiſir; ſouvent l'un & l'autre, & s'ils n'enrichiſſent pas, du moins ils ornent notre maiſon de campagne.

Parties du Cheval necessaires a connoître.



l'Avant-Main.

- Le Front 1
- Les Temples .... 2.
- Les Salieres .... 3.
- La Ganache .... 4.
- Les Levres .... 5.
- Les Nazeaux .... 6.
- le Bout du Nez .... 7.
- Le Menton .... 8.
- La Barbe .... 9.
- l'Encolure .... 10.
- La Criniere .... 11.
- le Toupet .... 12.
- Le Gosier .... 13.
- Le Garot .... 14.
- Les Epaules .... 15.
- le Poitrail .... 16.
- Le Coude .... 17.
- Le Bras .... 18.
- l'Ars .... 19.
- La Chataigne .... 20.
- Le Genouil .... 21.
- Le Canon .... 22.
- le Nerf .... 23.
- le Boulet .... 24.
- Le Fanon .... 25.
- Le Paturon .... 26.
- La Couronne .... 27.
- le Sabot .... 28.
- Les Quartiers .... 29.
- La Pince .... 31.
- Le Talon .... 32.

l'Arriere-Main.

- La Croupe .... 37.
- Le Tronçon de la Queue .... 38.
- Les Fesses 39
- Les Hanches 40
- Le Grasset .... 41.
- Les Cuisses .... 42.
- Le Jarret 43
- La Chataigne .... 44.
- La Pointe du Jarret .... 45.

le Corps.

- les Reins .... 32.
- les Rognons .... 33.
- les Côtes .... 34.
- le Ventre .... 35.
- les Flancs .... 36.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU *ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.*

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR, ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE TROISIÉME.

Des Chevaux & Bêtes de Somme.

CHAPITRE PREMIER.

Des Chevaux.

COMME il y a bien des chofes à dire fur le cheval, qui eft le plus néceffaire, le plus lucratif, le plus noble, en un mot, le roi de tous les animaux domeftiques, ce Chapitre fera divifé en trois articles; le premier apprendra à fe connoître en chevaux; le fecond parlera de la nourriture & des foins qu'ils demandent; & le troifiéme fera pour leurs maladies & les remédes. Nous traiterons dans le Chapitre fuivant de la multiplication des chevaux, en parlant du haras.

ARTICLE PREMIER.

Pour se connoître en Chevaux.

On en juge, 1°. par la conformation de toutes leurs parties apparentes. 2°. Par la maniere dont ils sont plantés, par leur allure, par leur appétit, par leurs yeux, par leur ganache, par les incommodités, les défauts & les signes qu'ils ont, par leur poil & enfin par leur âge.

Connoissance de la bonté d'un Cheval, par la conformation de ses différentes parties.

Il faut d'abord les examiner toutes bien attentivement, & particuliérement les yeux, la bouche, l'encolure, les jambes & les épaules, si c'est un cheval de trait; ou les flancs & la croupe, si c'est un cheval de selle.

Comme bien des gens ne connoissent point les différentes parties du cheval, & encore moins les noms qui y sont particuliers, voici ceux de ses parties extérieures toutes de suite, avec l'explication des termes les moins familiers: il faut les entendre pour concevoir ce que nous avons à dire.

1°. La tête comprend les oreilles, le front, les yeux, les *Larmiers* (ce sont les temples & les parties d'à côté des yeux ou un peu au-dessus); les *Salieres* (c'est le creux au-dessus des sourcils); la *Ganache* (c'est la partie de la machoire qui touche le gosier ou l'encolure); le nez, les naseaux, la bouche, les dents, tant de lait que machelieres, pinces, dents mitoyennes & crochets, (nous expliquerons ces termes en parlant de l'âge des chevaux); les *Barres* (parties extérieures de la bouche, qui sont une espéce de gencive sans aucune dent); & la *Barbe* (c'est la partie extérieure de la bouche, où est l'appui de la gourmette, & où elle se repose quand on tire la bride pour ramener le cheval en sa belle posture).

2°. L'encoulure ou l'encolure, (c'est la partie du cou terminée ou bordée par le haut du crin & par le dessous du gosier); le *Garrot*, (c'est la partie qui commence où finit le crin & assemble les deux épaules par le haut); les épaules, le poitrail, les reins, les côtés, le ventre, le flanc, les hanches & la croupe.

3°. Le train de devant, où sont compris l'épaule, le *Bras*, (qui prend depuis le bas de l'épaule jusqu'au genou); le *Genou*, (qui est la jointure qui assemble le bras & le canon); le coude, l'arc, (veine à laquelle on saigne fort souvent le cheval); le *Canon*, (c'est l'espace de la jambe, qui est entre le genou & la seconde jointe près du pied); le *Boulet*, (c'est cette seco. de jointe près du pied); le *Paturon*, (qui est la partie du bas de la jambe, qui est entre le boulet & la couronne); la *Couronne*, (où commence le pied, & qui est immédiatement au-dessus du sabot); *Sabot*, (c'est toute la corne du pied,) & elle renferme le petit-pied, la fourchette & la sole, qui est une espéce de semelle de corne, au-dessous du pied; la pince, les quartiers & le talon sont le devant, les côtés & le derriere du pied du cheval.

4°. Son train de derriere comprend la croupe & les os des hanches, le grasset, autrement dit le gros muscle, les cuisses, le jarret, le pli du jarret, l'*Eparvin*, c'est-à-dire, le dedans du jarret, à l'endroit où la jambe se joint, & où vient la maladie qu'on appelle aussi éparvin; le *Jardon*, qui est un autre endroit qui porte de même le nom de la maladie qui a coutume d'y venir; le boulet, &c. comme aux jambes de devant; les testicules, le fourreau.

Après avoir ainſi nommé & expliqué les parties apparentes du cheval, il s'agit maintenant de juger par elles s'il eſt bon ou non.

Les Curieux, ſur-tout les Allemands, font une comparaiſon anatomique du cheval avec quelques parties de la femme & de différens animaux; & cette comparaiſon fait la deſcription d'un cheval parfait. On dit donc qu'un cheval, pour être bon, doit avoir trois parties de la femme, la poitrine large, la croupe remplie, & les crins longs; trois du lion, le maintien, la hardieſſe & la fureur; trois du bœuf, l'œil, la narine & la jointure; trois du mouton, le nez, la douceur & la patience; trois du mulet, la force, la conſtance au travail & le pied; trois du cerf, la tête, la jambe & le poil court; trois du loup, la gorge, le cou & l'ouie; trois du renard, l'oreille, la queue & le trot; trois du ſerpent, la mémoire, la vue, le contournement; & trois du liévre ou du chat, la courſe, le pas & la ſoupleſſe.

Venons à quelque choſe de plus pratiquable & de plus sûr; pour cela, il eſt néceſſaire de parcourir & d'examiner le cheval en détail, afin d'en bien juger.

1°. Il faut qu'un bon cheval de trait, (j'entens par-là tous chevaux de charrette & de labour, même tous chevaux communs, tels qu'on les emploie en campagne à la ſelle, & quelquefois au carroſſe); il faut donc qu'un bon cheval commun ait la tête groſſe d'oſſemens, & déchargée de chair: car les têtes les plus charnues ſont les plus ſujettes aux maux d'yeux; les *oreilles* petites, étroites & hardies: ce qui ſe reconnoît lorſqu'en le faiſant marcher ou galoper, il les tient en avant, ſans les remuer, du moins de haut en bas; & les *naſeaux* bien fendus & bien ouverts, pour mieux reſpirer.

Le cheval fin doit avoir de plus la tête menue & étroite, & les oreilles minces & placées au plus haut de la tête.

Les chevaux qui ont le *front* enfoncé environ depuis les yeux juſqu'en bas, où porte la muſerole de la bride, ſont ordinairement bons pour le travail; à la différence de ceux de monture, qui doivent avoir le front égal, médiocrement large & étroit du devant.

La plupart des connoiſſeurs tiennent que c'eſt un défaut quand le cheval, qui n'eſt ni blanc ni gris, n'a point une étoile au front.

2°. Un bon cheval doit avoir les *yeux* clairs, vifs & pleins de feu, médiocrement gris & à fleur de tête, la prunelle grande, les ſalieres élevées, & jamais creuſes ou enfoncées; car ce ſeroit une marque qu'il eſt vieux, ou engendré d'un vieil étalon; & s'il regarde effrontément, c'eſt encore un bon ſigne. Il ne faut pourtant pas rejetter abſolument un cheval commun, parce qu'il aura les yeux gro ou enfoncés, ou les ſourcils élevés, ce qui eſt une marque de malignité; car ces ſortes de chevaux travaillent ordinairement beaucoup.

3°. Il eſt eſſentiel à un cheval, pour être bon, d'avoir la *bouche* médiocrement fendue, le palet décharné, les lévres menues, & les barres tranchantes & décharnées. La bouche fraîche & pleine d'écume eſt une marque que le cheval eſt d'un bon tempérament, qu'il eſt moins ſujet à s'échauffer qu'un autre, & qu'il mange plus vîte & de meilleur appétit; au lieu que les chevaux qui ont la bouche ſéche ſont plus dégoûtés, & ſont preſqu'une demi-heure avant que de manger, quand ils ſont arrivés à l'écurie. Ce n'eſt pas que la bouche ſoit la choſe à laquelle il faille le plus regarder pour un cheval de trait; car ſouvent, quoiqu'il l'ait dure, il n'en tire que mieux; mais un cheval fin doit l'avoir bonne, fraîche & écumante: l'appui égal, ferme & léger, & l'arrêt aiſé & ferme.

4°. Quant à l'*encolure*, un cheval de charroi n'en vaut pas moins pour l'avoir un peu épaiſſe & charnue, & ſouvent il rend plus de profit quand il l'a peu haute, ou même penchante. Au contraire, un cheval de ſelle ou de manége doit avoir

l'encolure déchargée de chair, & élevée de façon qu'en sortant du garot, elle monte droit en haut, & aille en diminuant, & un peu en courbant jusqu'à la tête, faisant à-peu-près le cou de cigne : elle doit être longue, relevée & *tranchante*, c'est-à-dire, très-décharnée près de la criniere, sans être ni trop molle, ni trop tournée. Outre la grace que l'encolure donne à un cheval, elle marque qu'il est léger ou pésant, selon qu'elle est bien ou mal faite. A l'égard des jumens, c'est une bonne marque d'avoir l'encolure un peu épaisse & charnue, parce qu'elles l'ont presque toujours trop affilée.

5°. Le *poitrail* doit être large & ouvert, même dans un cheval de trait; il n'en est pas plus lourd, & en tire mieux.

Ses *épaules* doivent être grosses, pour qu'il tire plus facilement, & que le harnois le blesse moins; ce n'est pas un grand mal d'être un peu pesant, il n'en est que plus attaché à la terre : au lieu qu'un cheval de selle doit avoir les épaules médiocres, plates, décharnées, & fort mouvantes, sans quoi il n'auroit ni grace ni souplesse, seroit désagréable & lourd, se lasseroit bien vîte, & broncheroit souvent.

C'est un défaut d'avoir les *reins* bas : tout bon cheval doit les avoir *doubles*, c'est-à-dire un peu élevés aux deux côtés de l'épine du dos; & les *côtes* doivent être amples & rondes, pour que le cheval ait plus de boyaux, & un meilleur flanc.

Les chevaux de monture doivent avoir peu de *ventre;* ceux de harnois peuvent l'avoir grand, pourvu qu'il ne soit point avallé, & qu'il ne fasse point le ventre de vache.

Il faut qu'un bon cheval ait les *flancs* pleins & moins larges qu'il est possible, pour n'être point sujet à s'efflanquer dans le travail. Un cheval manque de flanc lorsqu'il a les côtes trop serrées, ou que la derniere côte est fort éloignée de l'os de la hanche. Quand il n'a point de flanc, & peu de chair sur les côtes, il ne peut avoir de corps qu'avec beaucoup de peine. D'un autre côté, il est disgracieux de voir trop de flanc à un cheval de monture : cela lui fait un ventre de vache, qui vient quelquefois de ce que le cheval a trop mangé de foin, & peu d'avoine. Tout cheval qui a le flanc trop avallé, est défectueux & sujet à être poussif. Si le cheval est vieux, & s'il fait la corde en respirant, c'est la marque d'un flanc altéré, ou du moins cela marque un cheval échauffé, qui a été malade, ou qui le sera bientôt. On connoît aussi aux flancs d'un cheval, s'il est poussif ou courbattu, comme nous le dirons en parlant de ces maladies. Il y a des chevaux qui sont gros d'haleine, & qui souflent en travaillant, ce qui est désagréable; ce n'est pourtant pas tout-à-fait une altération dans les flancs, mais c'est un défaut qui diminue de leur prix : il faut donc les éprouver en les faisant marcher, & en attelant les chevaux de carrosse avant de les acheter.

On estime un cheval qui a la *croupe* large & ronde, qui n'est ni avallée ni coupée : autrement, c'est une difformité que les connoisseurs ne souffrent qu'à peine : on appelle la croupe *avallée & coupée*, quand elle est ronde jusqu'au haut de la queue, & que le long de cette queue, on voit un canal qui la sépare en deux.

6°. Les *jambes* sont les parties le plus à examiner dans un cheval. Celles de devant doivent être plutôt plates & larges que rondes : parce que les jambes rondes sont bientôt ruinées, de même que celles qui ont le nerf menu, & les chevaux qui ont de telles jambes, sont sujets à broncher. Les jambes doivent être aussi médiocrement ouvertes, afin que le cheval ne s'entrecoupe point, & comme elles fatiguent beaucoup, il faut choisir ceux qui les ont nerveuses, & qui n'ont point les pâturons trop longs, car ils sont presque toujours foibles. Tous chevaux *serrés*

du

du derriere; c'eſt-à-dire, dont les cuiſſes ſont ſéches & peu charnues; travaillent peu, parce qu'ils ont le train de derriere foible : c'eſt pourquoi on doit avoir ſoin d'obſerver que les cuiſſes ſoient longues & charnues, & que tout le muſcle qui paroît en dehors de la cuiſſe, ſoit auſſi charnu, gros & bien épais; autrement c'eſt un défaut. Les jambes de derriere doivent tomber à plomb quand le cheval eſt arrêté; ſinon il y a de la foibleſſe dans les reins ou dans les jarrets : il ne faut pourtant pas s'arrêter ſi fort aux jambes de derriere, qu'à celles de devant, qui fatiguent bien plus, & qui manquent auſſi plus vîte.

Marques d'un bon ou d'un mauvais cheval, par la maniere dont il ſe plante, par ſon allure, ſon appétit, ſes yeux, ſa ganache & par les incommodités, les défauts & les ſignes qu'il a.

Pour n'être point trompé en achat de chevaux, ſur-tout pour ceux de ſelle, outre les remarques ci-deſſus, il faut encore en connoître la poſture & l'allure.

1°. On remarquera d'abord s'il eſt bien planté ſur ſes jambes, quand il eſt arrêté. Il doit naturellement être plus large en haut qu'en bas par le devant; quant au derriere, il ne faut pas que les jambes ſoient ſerrées, mais elles doivent tomber à plomb du jarret au boulet. Si elles avancent ſous le ventre, c'eſt un défaut & une très-mauvaiſe poſture. A l'égard de celles qui ſont reculées en arriere, elles plantent aſſez bien le cheval. C'eſt auſſi une mauvaiſe ſituation, quand le boulet paroît comme déboîté en dehors ou en dedans, ou quand le cheval ne poſe les pieds que ſur les pinces. Un cheval eſt encore mal ſur ſes membres, quand il a les jambes également écartées en bas comme en haut, les genoux ſerrés, les pieds tournés en dedans ou en dehors. La pince de derriere doit être poſée droit en avant, & non en dehors ni en dedans. On appelle un cheval *crochu*, quand il a les jarrets ſerrés; & *braſſicourt*, celui qui a naturellement les jambes courbées en arc : ce qui eſt différent du cheval *arqué*, qui les a courbées par la force du travail. Un cheval eſt *brillant*, lorſqu'il a l'apparence belle, l'encolure relevée, un beau mouvement, & qu'il mâche ſon mors de bonne grace.

2°. On le fait marcher pour voir s'il n'eſt point boiteux; on le fait aller au pas, pour conſidérer s'il marche bien, & ſi ſes jambes font l'action qu'elles doivent faire : par exemple, ſi elles ne ſe croiſent pas en marchant; cette allure eſt dangereuſe pour le cheval & l'homme qui le monte, parce que le cheval eſt ſujet à ſe heurter & à tomber.

Un cheval, pour bien marcher, doit avoir le hauſſer & le lever de la jambe bon, le ſoutien & l'appui de même. Il faut auſſi prendre garde s'il va le pas légérement, promptement & commodément.

Ceux qui levent le plus haut la jambe, & qui la ſoutiennent plus long-tems en l'air, ne ſont pas ceux qui vont mieux le pas, ni qui cheminent le plus. Un cheval va commodément quand il eſt *uni*, c'eſt-à-dire, quand le train de devant & celui de derriere ne font qu'un même mouvement en marchant : il marche ſûrement lorſqu'il leve la jambe médiocrement haut, & qu'il la plie aſſez pour ne point être ſujet à broncher; & enfin on remarque que le pas d'un cheval eſt léger, quand il ne peſe point à la main.

Au ſurplus, voyez ce que nous dirons ci-après à l'article des allures du cheval, & des tromperies des Marchands de chevaux.

3°. Les chevaux ſont ſujets à avoir des défauts aux pieds; c'eſt pourquoi il faut les examiner de près en les achetant.

La châtaigne eſt de ce nombre; c'eſt une eſpéce d'excroiſſance de corne dure, ſéche & ſans poil, qui reſſemble à une châtaigne; plus elle eſt petite, moins elle

eſt à conſidérer. Il vient auſſi des ergots aux boulets, tant de devant que de derriere. Bien des chevaux ſont encore ſujets aux peignes : nous expliquerons ce que c'eſt dans l'article des maladies. On peut paſſer légérement ſur ces trois défauts, quand il s'agit d'un cheval commun ; mais il ne les faut point paſſer dans un cheval de prix.

On examinera de plus près s'il n'a point de *forme*, c'eſt-à-dire, s'il n'a point de tumeur ſur le paturon : car il eſt à craindre qu'il n'en demeure eſtropié.

Il doit avoir le pied bon, ce qu'on connoît quand le ſabot eſt rond, ſur-tout vers le talon ; les pieds longs ne ſont point eſtimés : la corne doit être douce, liante, haute, unie & brune ſans aucun cercle, ſi cela ſe peut, parce que les cercles marquent un pied altéré ; ils font boiter le cheval lorſqu'ils environnent le pied, & qu'ils ſont plus hauts que le reſte de la corne. Ce défaut frappe aſſez, car il paroît comme ſi on avoit mis exprès un cercle de corne pour lier le pied.

Il faut ſe méfier des *pieds gras*. On appelle ainſi ceux dont le ſabot eſt plus gros qu'à l'ordinaire, & qu'un cheval de la taille dont il eſt, ne doit l'avoir.

L'avallure aux pieds eſt encore à examiner. On connoît ce défaut à la corne nouvelle, qui eſt raboteuſe & difforme, plus groſſe & plus molle que le reſte du pied : ce qui arrive lorſque le cheval a fait quartier neuf.

Lorſqu'en achetant un cheval on a fait un attentif examen de tous ces défauts, on leve le pied du cheval, pour voir s'il a le talon haut, large, ouvert & ample, & ſi la fourchette eſt large à proportion du pied, ce qui eſt une bonne marque ; au lieu que c'eſt un défaut lorſqu'elle eſt trop petite & trop ſéche. La plupart des chevaux qui ont le talon bas, ont la fourchette graſſe, & ils ne peuvent marcher ſans qu'elle touche à terre, ce qui les fait ſouvent boiter. La *Fourchette* eſt une corne tendre & molle, qui eſt placée dans le creux du pied, & qui ſe partage en deux branches vers le talon en forme de fourche.

Le pied du cheval doit avoir la ſole ferme ; & pour être bon, il faut qu'il ſoit creux & éloigné du fer. Les *pieds foibles*, c'eſt-à-dire, ceux qui n'ont pas de talon ni d'épaiſſeur, ſont dangereux ; ils s'échauffent ſur le derriere, ce qui les rend douloureux & les fait boiter.

Il eſt encore bon d'examiner le pied de derriere du cheval, pour voir ſi l'ongle ne s'y fend point depuis le poil juſqu'au fer, au milieu du ſabot & de la pince : ce défaut arrive rarement, mais il eſt fort incommode, & fait boiter le cheval. Les mulets y ſont plus ſujets que les chevaux.

C'eſt encore un grand défaut pour un cheval, que d'avoir les pieds trop gros, trop grands ou trop petits : les premiers ſont toujours peſans, fort ſujets à ſe déferrer, & rendent peu de ſervice. Les pieds ſujets aux crapaudines, ſont encore à rejetter, ainſi que les pieds fourbus, qui ſont ſerrés vers le milieu du ſabot au-deſſous de la pince.

La *Corne* noire bien unie & liſſée, marque un bon tempérament & une allure ſûre, à moins que le cheval ne la néglige quand on le laiſſe ſe fier trop ſur la bonté de ſon ſabot. La corne blanche, cerclée & raboteuſe, dénote le contraire. Celle qui eſt rayée de noir & de blanc, tient le milieu entre la noire & la blanche.

Il eſt bon quand on achete un cheval, de lui lever la queue, pour voir ſi elle eſt ferme ; c'eſt une marque qu'il eſt vigoureux. Les cuiſſes d'un cheval doivent être raiſonnablement éloignées l'une de l'autre ; c'eſt un défaut de les avoir trop ſerrées : ſi ces parties ſont maigres & décharnées lorſqu'un cheval eſt gras, c'eſt auſſi un défaut qui eſt très-conſidérable.

On jette enſuite la vue ſur les *jarrets* : s'il les porte en dehors, c'eſt une marque de foibleſſe. Si le pli eſt enflé, cela ne vaut rien, parce qu'il y a

quelquefois une crevaſſe, dont la ſuite eſt périlleuſe lorſqu'on n'y apporte point de reméde. S'il eſt atteint des *Capelets* ou des *Viſigons*, c'eſt un défaut conſidérable. La *Courbe* l'eſt encore plus, parce qu'elle rend ſouvent le cheval boiteux.

La *Variſſe* eſt une infirmité qui rend le jarret difforme, comme font les *Eparvins*, qui ſont ſi douloureux & ſi dangereux, qu'ils font perdre le boyau au cheval. Le *Jardon* eſt encore plus à craindre que l'éparvin.

Les gros chevaux de tirage ſont ſujets aux *Arrêtes*, qui leur viennent le long du nerf des jambes, lorſqu'ils les ont chargées de chair, de poil & de mauvaiſes humeurs : ce ſont des calus qui viennent ſur-tout aux jambes de derriere, plus bas que le jarret. On les appelle encore *queues-de-rat;* mais ce défaut n'empêche pas qu'on ne les achete : il doit ſeulement faire diminuer leur prix de beaucoup.

Les jambes de derriere des chevaux ſont encore ſujettes aux *Poireaux*; il leur en naît auſſi au boulet & au paturon; ils ſont aiſés à remarquer, de même que les *Fils* qui croiſſent à côté de la fourchette, & quelquefois ſous la ſole; tous ces maux ſont dangereux, c'eſt pourquoi il ne faut point acheter les chevaux qui en ſont atteints.

Il leur vient quelquefois des *Mules traverſieres* aux jambes; mais ce n'eſt pas une affaire, pourvu qu'elles ne ſoient pas gorgées ni enflées.

Les jambes de derriere ſont auſſi ſujettes aux *Mauvaiſes-eaux :* ce mal n'eſt rien dans ſon commencement; mais ſi on le néglige, il en vient d'autres plus conſidérables.

On ne doit point acheter de chevaux qui ont les jambes gorgées, à moins que le prix n'en ſoit modique; mais on peut acheter ſans riſque un cheval qui auroit des eaux dans le paturon, pourvu que le jarret fût ſec & le pli de même.

Comme les maux de jambes ruinent les chevaux en peu de tems, il faut choiſir ceux qui y ſont le moins ſujets; & pour cela on doit les prendre, ſur-tout pour le harnois, avec peu de poil & les jambes ſéches.

On examine encore ſi les *Boulets* ne ſont point enflés ou couronnés, s'il n'y a point de *Mollettes*, ſi le cheval étant arrêté, porte ſon boulet de côté, & ſe déboite comme s'il avoit une entorſe, ou s'il le porte en avant ou bas, ce qui rend la jambe difforme. Il faut encore remarquer ſi la mollette tient du nerf; c'eſt un défaut conſidérable dans un cheval.

Les queues dégarnies de poil, ou *queues-de-rat*, ne ſont pas eſtimées, & elles diminuent beaucoup le prix du cheval. Celles qui ſont placées trop bas, ſont ſouvent des marques de foibleſſe de reins; & celles qui le ſont trop haut, rendent la croupe pointue. Pour qu'une queue ſoit belle, il faut qu'elle tombe en rond au ſortir de la croupe, & non d'à plomb. Cela s'appelle *porter la queue en trompe.*

On doit lever les pieds de derriere des chevaux qu'on achete, pour voir s'ils ne ſont pas *Rampins :* on appelle ainſi ceux qui ne marchent que ſur la pince des pieds de derriere, ſans appuyer le talon; c'eſt pour cette raiſon qu'ils ont le fer uſé ſous la pince. Il faut avoir les mêmes attentions aux jambes de devant pour les maux qui les regardent.

On connoît au pas ou au trot, & rarement au galop, ſi un cheval boite.

On dit en terme de manége, qu'un cheval a le *Pié-comble*, lorſqu'il a la ſole arrondie par-deſſous; en ſorte qu'elle eſt plus haute que la corne.

On ne doit point faire cas d'un cheval rétif; il ne vaut rien pour monter ni pour tirer : cependant un cheval qui craint le fouet, & auquel la moindre apparence du coup fait peur, eſt à eſtimer; ce qui ſe remarque pour peu qu'en ſerrant les cuiſſes quand on eſt deſſus, il s'alarme & tremble ſans s'emporter.

4°. On doit encore prendre garde ſi les chevaux qu'on veut acheter, mangent

bien ; car il y en a peu de grands mangeurs qui ne ſoient bons travailleurs. Pour l'éprouver, on leur donne une meſure d'avoine : s'ils la mangent tout de ſuite ſans interruption, & ſans lever la tête de deſſus la mangeoire ; ou que s'ils la levent, ce ſoit pour mâcher l'avoine ſans en laiſſer tomber, & qu'ils continuent ſans ceſſe juſqu'à ce qu'il n'y en ait plus, c'eſt une bonne marque ; ſi au contraire ils levent la tête en mangeant, s'ils le font à différentes repriſes, & s'ils répandent beaucoup de leur grain, c'eſt une mauvaiſe marque. Il faut voir encore s'ils mangent leur foin auſſi bien que leur avoine ; car il eſt aſſez ordinaire de voir des chevaux bien manger l'avoine, & n'avoir point de goût pour le foin. On doit auſſi prendre garde s'ils ſe mettent bien vite à manger, car il s'en trouve qui ſont quelquefois une demi-heure à l'écurie avant que de commencer ; ceux qui ont la bouche ſéche ſont ſujets à ce défaut, c'eſt pourquoi on eſtime fort les bouches fraîches & écumantes.

Si un cheval a peu de flanc, on ne doit l'acheter qu'à condition de le tenir une nuit dans l'écurie, pour éprouver s'il mange bien ſon foin, & on lui en donne environ quinze livres peſant ; s'il n'en reſte point le lendemain, c'eſt une bonne marque.

On doit auſſi obſerver s'il boit bien ; car les chevaux étroits de flanc, quoiqu'ils mangent bien l'avoine en voyage, mangent peu de foin, & ne boivent pas.

Le *Tic* eſt une mauvaiſe habitude que les chevaux contractent, & qui eſt aſſez ordinaire : on doit y prendre garde. Voyez ce qui ſera dit ci-après en parlant des différentes maladies des chevaux.

5°. Les *yeux* du cheval ne peuvent pas être examinés avec trop d'attention, ni trop de fois : pour cela il faut toujours le faire paſſer d'un endroit obſcur en un lieu clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'écurie, lui conſidérer les yeux de travers, & jamais vis-à-vis ; ſur-tout ne les examiner jamais au ſoleil, car c'eſt le moyen d'y être bientôt trompé ; & même on doit obſerver de toujours mettre ſa main ſur l'œil pour en rabattre le grand jour.

Les marques d'un bon œil, c'eſt d'avoir la vitre très-claire & tranſparente, & le regard vif & aſſuré ; au lieu que lorſqu'on y découvre quelque tache, quelqu'obſcurité, quelque blancheur, ou de certains cercles qui l'environnent, on doit en juger mal.

Il paroît quelquefois dans l'œil une certaine rougeur dont on doit ſe méfier, parce que c'eſt ſigne que le cheval eſt trop échauffé, ou qu'il eſt lunatique ; la couleur feuille-morte par le bas, & celle qui eſt trouble par le haut, marquent la même choſe.

Il faut prendre garde auſſi s'il n'y a pas ſur la prunelle une petite tache blanche qu'on appelle *Dragon* ; c'eſt un inconvénient qui rend ordinairement le cheval borgne ; ſi l'on n'y remédie avant que le mal ſoit formé.

Un cheval n'a point bonne vue, lorſque toute la prunelle paroît d'un verdâtre tranſparent, ainſi que lorſqu'il a un œil trouble & fort brun, plus petit que l'autre ; l'un eſt perdu ſans reſſource, & l'autre eſt en grand danger.

La différence des poils aide auſſi à juger la vue bonne ou mauvaiſe ; les gris-ſales, les gris étourneaux, ceux de fleur de pêcher & les rouhans, ſont plus ſujets que les autres à perdre la vue : on doit ſe méfier encore de ceux qui ont un œil pleurant, à moins que les Marchands ne garantiſſent la vue.

Il ne faut point rejetter ceux qui l'ont trouble, quand cette incommodité ne vient que de la gourme, ou du mal de dents que les chevaux ont lorſque les dents commencent à leur pouſſer ; car à meſure que ces maladies ſe paſſent, les yeux s'éclairciſſent.

On doit ſe méfier des petits yeux enfoncés ou noirs, à moins qu'ils ne ſoient extrêmement tranſparens; car ils courent plus de riſque que les autres.

Les connoiſſeurs diſent que les yeux clairs, vifs, luiſans, étincellans, & dans une action continuelle, marquent un bon tempérament, de quelque couleur que ſoit la bête, jaune, noire ou rouge, & que ces chevaux ſont toujours de bonne volonté & dociles; qu'au contraire, ceux qui ont les yeux enfoncés, vilains & lugubres, ſont pareſſeux, mous au travail, & rétifs: ils ſont pour l'ordinaire engendrés de vieux étalons. Les yeux troubles & de travers marquent un cheval malicieux. Les *Verons*, c'eſt-à-dire, ceux qui ont ou la prunelle environnée d'un cercle blanc, ou les yeux de façons différentes, paſſent auſſi pour être quinteux.

6°. Après avoir conſidéré les yeux du cheval, il faut encore lui manier la ganache, pour ſentir ſi elle eſt aſſez ouverte, & vuidée depuis le haut juſqu'au menton; car s'il y a quelque glande qui ne ſoit point arrêtée, c'eſt ſigne que le cheval n'a pas encore jetté ſa gourme, ou qu'il l'a jettée imparfaitement s'il eſt déja vieux. Dans le premier cas, la glande ne doit point faire peur, car il faut toujours qu'un poulain jette ſa gourme tôt ou tard: dans l'autre cas, il y faut regarder de plus près; mais ſi cette glande eſt attachée, il ne faut pas ſonger à acheter le cheval, parce que c'eſt toujours un ſigne de morve.

7°. Pour qu'on puiſſe encore juger plus aiſément d'un cheval, la nature y fait naître certaines marques qu'il eſt bon de connoître, afin de ne s'y point tromper. Il y a les *Epis*, les *Balzanes*, les *Travats*, les *Etoiles* ou *Pelottes*.

On appelle *Epi* ou *Mollette*, un petit toupet de poil friſé, entrelacé ou hériſſé, qui imite l'épi de bled: il vient ordinairement au front, & c'eſt un retour de poil, qui eſt comme le centre d'où les autres poils commencent.

On tire un bon préſage des épis, lorſqu'ils naiſſent en des endroits où le cheval ne peut pas les voir; & quand il y en a pluſieurs ſur un cheval, il n'en eſt que plus eſtimé. Au contraire, on les tient de mauvais augure, lorſqu'ils ſont dans des endroits où le cheval peut les voir en pliant le cou.

Ceux qui naiſſent aux parties ſupérieures des chevaux, ſont auſſi de mauvaiſes marques, de même que ceux qui ſont mêlés de couleurs différentes, comme blanc & alzan, ou bay & auber. Les chevaux qui ont de ces épis, ſont capricieux & mous au travail.

Les épis ſur les paturons & ſur les jointures ſont plus eſtimés lorſqu'ils ſont petits, que quand ils s'étendent beaucoup. On fait auſſi plus de cas de ceux qui paroiſſent aux jarrêts de derriere, que lorſqu'ils viennent à ceux de devant: il faut encore que les marques des derniers ſoient plus grandes que celles des épis de derriere.

Les *Balzanes* ſont les marques blanches que les chevaux noirs, bays, & d'autres couleurs brunes, ont aux pieds, ordinairement depuis le boulet juſqu'au ſabot.

Les balzanes marquent de bonnes ou de mauvaiſes qualités, ſuivant les pieds où elles ſe trouvent, ou ſuivant qu'elles montent plus ou moins haut.

En général, les balzanes baſſes & herminées ſont excellentes: au contraire, celles qui ſont trop hautes, ſont mauvaiſes; & alors les hermines qu'elles ont, ne ſervent qu'à les rendre pires.

Les balzanes aux pieds de derriere ſont bonnes: celles du ſeul pied du montoir valent encore mieux: celles des trois pieds ſont les meilleures; & l'Eſpagnol dit, *Cheval de trois*, *Cheval de Rois*.

Le *Travat* ſe dit d'un cheval qui a deux *Balzanes* du même côté; & *Tranſtravat* ou *Traveſtas*, c'eſt quand les balzanes ſont aux deux pieds qui ſe regardent

en croix de ſaint André. Les travats & les tranſtravats ſont peu sûrs, & ſujets aux chûtes.

Le cheval qui a des balzanes aux deux pieds & à la main du côté montoir, eſt eſtimé bon cheval. Quelques-uns prétendent qu'il n'eſt pas parfaitement balzan, à moins qu'il n'ait l'étoile au front. C'eſt une mauvaiſe marque pour un cheval, que les balzanes des deux mains, quoiqu'il ait un des pieds blancs; au lieu qu'on tire un bon préſage d'un cheval, lorſqu'il a la pelotte au front, & le pied du montoir de derriere blanc.

Les chevaux qui ſont alzans bruns, & qui ont des balzanes aux pieds, ne ſont point bons chevaux; pour être eſtimés, ils doivent avoir quelques poils blancs à la tête, ou l'avoir mouchetée, avec l'étoile au front. Plus les balzanes ſont mouchetées de noir, meilleures elles ſont: on fait encore cas des balzanes herminées.

Noms & qualités des Chevaux, par ordre alphabétique.

La couleur du poil des chevaux ſert encore, ſelon certaines perſonnes, à juger de ce qu'ils valent; mais, à dire le vrai, leurs bontés ne conſiſtent que dans leur vigueur & leurs autres qualités intérieures, & non pas dans la couleur de leur poil, qui n'eſt qu'un badinage de la nature. Voici la liſte des poils les plus ordinaires.

Alzan, eſt un cheval dont le poil eſt rouſſâtre, & le crin de la même couleur, ou bien blanc ou noir. Il y a différens *alzans*, ſelon que la couleur eſt plus ou moins claire. L'alzan ordinaire n'eſt ni brun ni clair, & c'eſt celui qu'on appelle *alzan* tout court: les chevaux de ce poil ſont fort eſtimés, & le proverbe Eſpagnol dit que l'alzan eſt plutôt mort que laſſé. Quand il a les extrêmités lavées, c'eſt une marque de foibleſſe.

Alzan-bay, tirant ſur le roux, eſt comme le rouſſeau aux hommes: les chevaux de ce poil ſont bons, ſur-tout lorſqu'ils ont la queue, le crin & les jambes noirs: ils ſont fort ſujets à être bilieux, & ont par conſéquent beaucoup de feu.

Alzan-poil-de-Vache, avec les crins de la même couleur, eſt moins bilieux que l'alzan-bay: il a des marques blanches qui viennent du flegme qui le domine; ce qui tempere de beaucoup ſon ardeur, & le rend bon.

Alzan-clair, a les crins blancs, & n'eſt pas bon, à cauſe du trop de flegme qui le rend mou.

Alzan-brûlé, eſt fort beau; les extrêmités & les crins du cheval alzan-brûlé ſont toujours noirs: c'eſt le poil le plus eſtimé d'entre les alzans.

Alzan-obſcur, eſt mélancolique & docile.

Auber, approche de la fleur de pêcher: c'eſt un poil blanc, ſemé par-tout le corps d'alzan ou de bay: il eſt aſſez agréable à voir, mais peu eſtimé dans les manéges: le cheval aubert eſt ſujet à perdre la vue.

Bay, couleur fort ordinaire, que le peuple appelle rouge, & qui approche de la châtaigne, plus ou moins claire ou obſcure; car il y en a de diverſes ſortes, qui ſont toutes eſtimées. Les chevaux bays ont ordinairement le crin noir.

Bay-clair, eſt le moins bon, à cauſe du flegme qui le domine.

Bay-doré ou *Bay-doux*, a le fond du poil d'un jaune vif; il eſt meilleur que le précédent, à cauſe qu'il y a plus de bile qui anime ce cheval.

Bay-brun, preſque noir, dénote que ce cheval eſt bilieux, & qu'il a du feu; il marque ordinairement au bout du nez & au flanc.

Bay-miroité ou *à miroir*, eſt un bay-clair qui a quelques marques d'un bay plus obſcur.

Blanc, cheval pareſſeux.

Etourneau, approche du gris-brun, ou du noir, à la réſerve de certains poils blancs qui ſont fréquens, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir; il reſſemble à l'étourneau: les chevaux de ce poil ſont aſſez bons.

Fleur-de-pêcher, voyez *Auber:* c'eſt le même.

Gris-tiſonné ou *charbonné*, eſt un poil marqueté de noir çà & là, à grandes marques: les chevaux de ce poil ſont ordinairement fort agiles & diſpos.

Gris-pommelé, a ſur le corps des marques plus ou moins griſes: ce poil eſt très-commun, & il ne vaut pas le tiſonné.

Gris-argenté, eſt un gris vif & beau: les chevaux ſous ce poil ne ſont pas trop vifs, à cauſe du flegme & de la pituite dont ils ſont dominés.

Gris-tourdille, eſt un gris-pommelé.

Gris-ſale, eſt un gris mêlé preſque tout de noir; il eſt meilleur que le gris-pommelé.

Gris-brun, cheval aſſez bon.

Gris-rouge, meilleur que tous les autres, à cauſe que la bile y eſt mêlée de flegme.

Iſabelle, a le poil d'un jaune clair; il eſt bon cheval.

Iſabelle-doré, a le poil d'un jaune plus vif.

Louvet, eſt de couleur de poil de loup; il eſt clair à de certains chevaux, & brun à d'autres: ces derniers ſont les meilleurs, ils approchent des Iſabelles. Il y en a qui ont une raie noire ſur le dos.

Mille-fleur, voyez *Auber:* c'eſt le même.

Noir fort vif, autrement dit *noir-maure* ou *noir-jais*, eſt le plus beau.

Noir mal teint ou *noir ſale*, n'eſt point tant eſtimé pour la beauté, ni pour la bonté que le noir maure.

Pie, on appelle *Pie*, tout cheval qui a des marques de poil blanc ſur un autre poil: il y en a de différentes ſortes.

Pie-noirs, ſont les plus ordinaires, & ce ſont les vrais pies; bons chevaux.

Pie-bays, meilleurs.

Pie-alzans, encore très-bons. Toutes ces trois différentes *Pies* ont du blanc juſqu'au-deſſus du jarret, & ſont tous d'excellens chevaux; remarquez pourtant que ceux qui ont le moins de blanc, ſont les plus recherchés par les connoiſſeurs, pour la beauté & la bonté.

Porcelaine, a le corps blanc, mêlé de taches bizarres: les chevaux ſous ce poil ſont rares & aſſez bons, mais fantaſques.

Rouhan, eſt un cheval qui a le poil mêlé de rouge & de blanc.

Rouhan vineux, tire ſur la couleur de vin.

Rouhan caveſſé de maure, a la tête & les extrêmités noires, & le reſte du corps rouhan: il eſt excellent.

Rubican, eſt noir-bay, ou alzan, avec du poil blanc ſemé çà & là, ſurtout aux flancs: il eſt fort vif.

Soupe de lait, couleur du potage au lait bien ſucré, c'eſt-à-dire, mêlé de roux & de blanc, eſt une couleur rare, qui eſt eſtimée auſſi dans les pigeons.

Souris, eſt de la couleur de l'animal qui porte ce nom: les uns ont la raie noire ſur le dos; d'autres aux jambes & ſur les jarrêts: les chevaux de ce poil, qui ont les extrêmités noires, ſont très-recherchés.

Tigres, ce ſont les chevaux tiſonnés, excepté que les taches des chevaux tigres ſont moins larges, & qu'ils ne ſont point ſi bons que les tiſonnés.

Truité, a le corps & la tête mouchetés de roux ou d'alzan.

Zaïn, ſe dit des chevaux qui ont le poil obſcur, ſans blanc ni gris: ils ſont vigoureux & difficiles à dompter.

Des différentes espéces de Chevaux dont on se sert en France.

Le pays fait encore beaucoup en matiere d'achat de chevaux.

Les chevaux *Anglois* sont d'assez belle taille, quoique courtauds: on les estime fort pour la course & pour la chasse; mais ils sont ordinairement farouches & ombrageux. Les *Guilledins* sont des chevaux d'*Angleterre* hongres, fort légers & fort vîtes.

Les chevaux d'*Irlande* sont aussi très-bons: on les appelle *Aubins*, parce qu'ils vont l'amble; ce qui est rare dans les chevaux Anglois.

Ceux de *Flandre*, autrement dits *Flandrins*, sont de belle taille, & font assez bien leur montre; mais les bons sont rares: c'est pourquoi les Marchands tâchent de les faire passer pour chevaux Normands. On ne peut guère distinguer les flandrins qu'à leurs pieds, qui sont gros & larges.

Les *Roussins* qui nous viennent d'*Hollande* & d'*Allemagne*, sont assez beaux de taille; ils vont à toutes sortes d'airs, & plient naturellement les bras en sautant, ce qui leur est particulier. Ils vieillissent bientôt. La Hollande fournit beaucoup de chevaux de carrosses, & la Suisse ceux des troupes.

Les chevaux de *Frise* sont doux, hardis, assurés, vigoureux, se nourrissent de toutes choses, endurent le froid & le chaud, & sont assez propres à toutes sortes d'exercices, pourvu qu'on ne les fasse pas courir long-tems.

Le cheval de *Dannemarck* est assez bon; il est ordinairement léger, mais peu disciplinable; il y en a beaucoup de sauteurs, mais il est difficile d'en trouver de bien taillés.

Les chevaux communs d'*Allemagne* ressemblent à ceux de Flandre; ils sont assez robustes, mais massifs: c'est pourquoi on ne s'en sert que pour l'attelage ou pour l'armée.

Les *Suédois* sont richement taillés & grands coursiers.

Il en vient de très-bons de *Pologne*.

Les *Hongrois* sont grands travailleurs & grands voyageurs; ils supportent aisément la faim & le froid; ils ont la tête quarrée & grande, la taille longue, le ventre plat, les os grands, & tout le corps fait en angle; ils sont fort maigres & fort laids.

Les chevaux de *Naples* ont la taille grande, l'encolure fiere & bien tournée, mais un peu grosse & la tête aussi: ils sont robustes, très-vifs, grands coursiers, vont à toutes sortes d'airs, & sont bons pour la guerre & pour le manége; mais il s'en trouve beaucoup de très-malins.

Ceux d'*Espagne* sont beaux & très-légers; mais ils passent pour être de très-peu de durée. Les *Genets* d'Espagne ont la marche grave & hardie, le trot relevé, le galop fort bon, & la carriere très-vîte; mais la plupart sont difficiles à dresser. Les meilleurs chevaux d'Espagne sont ceux d'*Andalousie*. Ceux de *Cordoue* sont plus grands, & il y en a bien davantage: on s'en sert beaucoup pour la guerre. Tous les chevaux d'Espagne en général sont nobles, sages, vîtes, & excellens pour le haras & pour le manége: ils ne sont pas si menus ni si fins que le Barbe, ni si gros que le Napolitain, mais entre les deux.

Les *Barbes*, c'est-à-dire, ceux qui viennent de Barbarie, ont la taille menue & les jambes décharnées; mais ils sont très-forts, très-vîtes, fort courageux, & servent jusqu'à ce qu'ils meurent. On en fait d'excellens étalons, qui produisent des chevaux de chasse. Un poulain engendré d'une barbe, s'appelle un échappé de barbe.

Les *Turcs* sont hauts & de taille inégale; ils sont très-beaux, vîtes, & de bonne haleine, vivent long-tems, & sont vigoureux & sains; mais ordinairement

ils

ils n'ont point de bouche, & ne levent que très-peu les jambes : la plupart ſont blancs. On en éleve beaucoup dans la Caramanie, au pied du Mont Tauris, qui ſont parfaitement beaux & bien faits ; ils paſſent pour les meilleurs de toute l'Aſie.

Ceux de *Médie*, Province de Perſe, ſont pourtant encore meilleurs : ils ſont grands, hardis, très-vigoureux, fort vîtes, & travaillent beaucoup ; mais ils ſont très-rares en France.

Ceux d'*Arabie*, même les cavalles pleines, ſont très-vîtes à la courſe, & de grande fatigue : on les nourrit de lait de chameau ; ils ſont plus petits, & n'ont pas la taille ſi noble que ceux d'*Arménie*, & ils ſont plus larges de jambes, d'une encolure moins fiere, & moins fougueux. Les chevaux *Moreſques* ſont de corpulence médiocre, grands travailleurs & grands coureurs ; mais il leur manque un peu de fierté.

Les chevaux de *Bourgogne*, ſur-tout les *Comtois*, ſont excellens pour le harnois & le tirage ; mais ils n'ont rien de fin : ils ſont même ſujets à devenir aveugles.

Les *Breſſans* ont meilleure grace ſous l'homme, parce qu'ils ont l'encolure plus belle & la tête plus décharnée ; mais ils ne ſont pas ſi eſtimés pour le tirage.

Nous appellons en France *Bidets*, les chevaux de petite taille ; & *doubles-Bidets*, ceux qui ſont de taille médiocre, au-deſſus de celle de bidet.

Les meilleurs bidets viennent en France : il y en a d'admirables.

On appelle *Rouſſins*, les chevaux épais & entiers, comme ceux qui viennent d'Allemagne & d'Hollande : ils ſont très-bons pour faire voyage & pour ſervir en guerre.

De l'âge des Chevaux, & de leurs dents.

Il eſt eſſentiel de connoître l'âge des chevaux, ſinon on y eſt ſouvent trompé.

On le connoît ordinairement aux dents : pour cela on prend l'une des branches de la bride avec la main gauche, on la hauſſe, & de la main droite on ouvre la bouche du cheval. Les *dents de lait* ſont les premieres qui leur viennent peu de tems après qu'ils ſont nés : ces dents ſont blanches, & fort aiſées à diſtinguer des autres ; les ſecondes dents ſe nomment *Crochets ;* & les troiſiémes leur croiſſent à la place des dents de lait. De toutes ces dents, ce ſont les coins qui nous font connoître l'âge d'un cheval : les coins naiſſent près des crochets, & aux deux côtés des dents de devant.

Il y en a qui conſiderent les dents de devant ; mais il n'y faut avoir égard que lorſque le cheval eſt avancé en âge. Ordinairement un cheval avant deux ans & demi a encore douze dents de lait au-devant de la bouche, ſix deſſus, ſix deſſous, ſans compter les dents mâchelieres : peu de tems après deux ans & demi, il en tombe quatre, deux de deſſus, & autant de deſſous. Il y a des chevaux auxquels cette chûte n'arrive qu'à trois ans.

A la place de ces quatre dents de lait tombées, il en vient quatre autres, appellées *Pinces :* ce ſont les dents du milieu, & celles avec leſquelles le cheval broute l'herbe. Ces dents, qui croiſſent à la place des dents de lait, ſont bien plus grandes, plus fortes & plus larges : c'eſt ce qu'il eſt bon de remarquer.

Un cheval, qui n'a mis que deux dents deſſus & autant deſſous, & qui ſont les pinces, n'a que trois ans tout au plus.

A trois ans & demi, rarement à quatre, il tombe encore au cheval quatre autres dents de lait, deux deſſus & deux deſſous, à côté des pinces : & à la place

de ces quatre dents nouvellement tombées, il en revient quatre autres auſſi groſſes, auſſi larges & auſſi fortes à peu près que les pinces : on les appelle *dents mitoyennes ;* & lorſqu'un cheval a jetté quatre dents deſſus, & autant deſſous, à la place de celles qui ſont tombées, il eſt certain qu'il a trois ans & demi, & bien ſouvent quatre : à quatre ans & demi un cheval met bas quatre dents de lait aux quatre coins.

Il eſt bon de ſavoir que les dents des coins viennent à la mâchoire d'en-haut, avant que de percer à celles d'en-bas, & que les crochets pouſſent & ſont hors de la gencive de deſſous avant ceux de deſſus. Les chevaux ſont ſouvent très-malades quand les crochets de deſſus leur percent ; au lieu qu'à ceux de deſſous ils ne s'en trouvent point incommodés.

On voit des chevaux auxquels les dents de lait ſont tombées, & qui n'ont point encore mis leurs dents d'en-haut, quoique les coins leur ayent percé.

Il nous reſte maintenant à parler des *Crochets*, appellés autrement *Crocs*, qui different des autres dents, en ce que ceux-ci ne ſont point précédés de dents de lait : ces crocs viennent aux chevaux environ à trois ans & demi. Auſſi-tôt que les dents mitoyennes & les pinces ſont déchauſſées, ou excedent la gencive, elles pouſſent entiérement en quinze jours ; au lieu que les coins ſont plus de tems, n'ont de hauteur qu'environ l'épaiſſeur d'un écu, & ſont tranchans. Il peut arriver que les coins percent preſqu'en même tems que les crochets, quelquefois auparavant, & preſque toujours après.

Les chevaux qui vivent d'avoine, ou qui mangent de la paille, dès qu'ils ont deux ans & demi, paroiſſent à la dent plus âgés qu'ils ne le ſont, parce que cette nourriture les uſe, & que la marque s'efface.

Un cheval à cinq ans n'a plus de dents de lait, & ſes coins commencent à pouſſer.

Lorſque les coins pouſſent, il ſemble que la dent ne faſſe que border la gencive, après quoi on la voit s'avancer peu-à-peu, & à cinq ans accomplis elle eſt tout-à-fait hors de la gencive : ce qui diſtingue cette dent des autres, qui l'accompagnent, c'eſt qu'elle eſt comme tranchante, & qu'elle eſt encore au-dedans toute pleine de chair ; mais à meſure que la dent croît, la chair, qui étoit dedans, ſe retire, & il reſte à la place un creux qui occupe tout le dedans de la dent, qui n'eſt point encore plate par le haut, comme elle l'eſt un an ou environ après que le coin a pouſſé.

Ainſi, pour avoir une idée raccourcie & diſtincte de ce qu'on vient de dire, on ſaura qu'un cheval qui a pouſſé les coins, a la gencive ſeulement bordée par dehors, & le dedans rempli de chair juſqu'à cinq ans que cette chair diſparoît : depuis cinq ans juſqu'à cinq ans & demi, la dent du coin reſte toute creuſe en dedans ; & depuis cinq ans & demi juſqu'à ſix, ce vuide qui paroiſſoit à la dent, s'emplit ; la dent pouſſe, & eſt toute égale par le haut, dedans comme dehors, & plate, n'y reſtant qu'un creux au milieu, ſemblable au germe d'une féve ſéche ; & c'eſt pour lors que le cheval entre dans la ſixiéme année.

Depuis que le cheval a atteint cet âge, on n'a plus égard qu'aux coins, aux dents mitoyennes & aux crochets, pour connoître ſi un cheval marque ; on n'a rien à conſulter aux autres, puiſque la marque en eſt uſée.

On appelle un cheval qui marque, celui dont les coins ſont creux & noirs dans le milieu. A ſix ans accomplis, un cheval a les coins hors de la gencive, comme environ un travers du petit doigt, le creux noir, bien diminué, & le crochet autant long qu'il le peut être. A ſept ans, la dent eſt encore plus longue d'un doigt, & le creux preſqu'uſé ; & enfin à huit ans le cheval a *raſé*, c'eſt-à-dire, que la dent n'a plus de creux noir, & paroît toute unie ; & pour lors cette dent

excede la gencive de l'épaiſſeur du doigt du milieu. Tous ceux qui ſont verſés dans la connoiſſance des chevaux, conviennent qu'ordinairement ils ont raſé à huit ans, quoiqu'il y en ait qui ne raſent qu'à neuf.

Venons à l'application de ces marques. Il faut d'abord ſavoir qu'à l'égard d'un cheval qui ne marque plus, ou qui a raſé, comme on dit, on n'en peut juger de l'âge qu'à la longueur des dents, ou aux crochets: ſi celui de deſſus eſt vis-à-vis celui de deſſous, il faut y toucher avec le doigt; & s'il eſt tout uſé & de niveau au palet, c'eſt une marque que le cheval a du moins dix ans, quelquefois un peu moins, mais cela eſt rare.

Une autre remarque qu'on fait au crochet de deſſous, eſt que les jeunes chevaux l'ont toujours pointu ou aigu, d'une grandeur médiocre, tranchant des deux côtés & ſans rouille; au lieu qu'en vieilliſſant, ce crochet s'allonge, s'émouſſe, s'arrondit, & devient craſſeux; & aux vieux chevaux il paroît fort gros & rond, tout uſé, & de couleur jaune.

Un crochet canelé en dedans & creux en quelque façon, marque qu'un cheval n'a que ſix ans; ce tems paſſé, il s'arrondit par le dedans: c'eſt pourquoi il eſt bon de s'attacher à connoître les crochets, comme une des marque la plus aſſurée pour connoître l'âge des chevaux; & cette marque, avec la dent du coin, en donne une connoiſſance certaine.

On connoît auſſi qu'un cheval eſt vieux, lorſqu'en lui levant la lévre de deſſus, on lui voit les dents fort longues; & ſi elles ſont uſées dans le milieu, c'eſt encore un ſigne qu'il a le tic, qui eſt un grand défaut dans un cheval: on le remarque encore mieux lorſqu'on s'apperçoit que les dents qu'il appuye contre la mangeoire pour tiquer, ſont uſées & longues des deux côtés.

Il y a encore d'autres indices pour connoître la vieilleſſe d'un cheval. Par exemple de regarder au nœud de la queue, au pli de la levre de deſſous, ou à d'autres différentes marques; mais comme elles ſont très-incertaines & fort variantes, on ne conſeille pas de s'y arrêter.

Les fins connoiſſeurs s'attachent aux jambes pour connoître l'âge d'un cheval: ſi elles ſont bonnes & bien faites, s'il a le flanc trouſſé & non avallé, s'il eſt frais, ſans altération, s'il n'a point les pieds ruinés, s'il mange bien & marche de même, ils jugent qu'il eſt jeune.

Les chevaux qui ne marquent plus, ont les ſalieres extrêmement creuſes, ce qui marque leur vieilleſſe; quoiqu'il faille obſerver néanmoins que les chevaux engendrés de vieux étalons, les ont de même dès l'âge de quatre ou cinq ans, & les yeux ridés & enfoncés.

On connoît encore qu'un cheval eſt vieux, lorſque l'os de la ganache du côté d'en-haut, & au-deſſus de la barbe, eſt tranchant, ce qui ſe remarque en paſſant la main deſſus; au lieu que ſi cet os eſt rond, c'eſt ſigne de jeuneſſe.

Ou bien l'on tire la peau ſur la ganache avec deux doigts ou ſur l'épaule: ſi elle reſte long-temps ſans reprendre ſon premier état, il eſt ſûr que le cheval n'eſt pas jeune.

Une autre marque certaine de vieilleſſe, eſt lorſque le cheval *ſille;* c'eſt-à-dire, qu'à l'endroit du ſourcil il y vient la largeur d'un liard, plus ou moins, de poil blanc mêlé avec le naturel. Il eſt bon de remarquer qu'un cheval ne ſille jamais avant qu'il ait quatorze ans. Les Maquignons tâchent de cacher ce défaut en peignant les ſourcils, ou en les arrachant, aimant mieux que ces parties paroiſſent pelées que ſillées.

Le palet d'un cheval dénote encore ſa vieilleſſe, lorſqu'il eſt décharné, & qu'il commence à ſe ſécher par le milieu. Les chevaux gris blanchiſſent à meſure qu'ils vieilliſſent; ils blanchiſſent même par tout le corps.

Il y a encore les chevaux contremarqués, dont il faut se méfier dans l'achat qu'on en fait : on les connoît à voir le creux de la dent, qui est noirci avec de l'encre double ; d'autres brûlent avec un fer rouge un grain de seigle dans le creux de la dent, qui la noircit très-bien. Il y a plusieurs autres moyens dont on se sert pour contremarquer les chevaux ; mais on a beau faire, ces marques trompeuses n'imitent jamais assez bien le naturel, on en connoît toujours la fausseté pour peu qu'on ait d'expérience. Si l'on trouve plusieurs indices de vieillesse dans un cheval, & qu'on y voye quelques-unes de ces marques équivoques & suspectes de fausseté, il ne faut point douter qu'il ne soit contremarqué. Il y en a qui, pour tromper les acheteurs, raccourcissent les dents d'un vieux cheval ; mais il est facile de le connoître, parce qu'on ne sauroit si bien les limer, au cas qu'on puisse le faire, qu'il n'y reste toujours quelques traits de la lime, outre que les crochets ne sont pas faits comme à l'ordinaire.

Il y a des chevaux qui, dès qu'ils ont une fois marqué, marquent à toutes dents, quelquefois même à tout âge ; on appelle ces chevaux *Bégus :* cela vient de ce qu'ils ont les dents plus dures que les autres. Les cavalles sont plus sujettes à être bégües que les chevaux : ceux ou celles qui sont bégus, marquent donc à toutes les dents, aux coins, à la dent d'auprès, même aux pinces ; & il reste aux dents de devant un petit creux, & la marque noire qu'on appelle *Germe de féve.*

Pour ne s'y point tromper, on remarque s'ils ont la dent courte & les crochets petits, pointus & tranchans ; pour lors on les juge jeunes : ce n'est pas qu'il n'y ait, comme nous l'avons dit, des chevaux qui marquent toute leur vie, & qui ne marquent point à toutes les dents ; mais on connoît leur âge à la longueur des dents & aux crochets.

Des allures du Cheval, & des tromperies des Marchands de Chevaux.

J'ai déja parlé des allures & des postures du cheval, de plusieurs de ses défauts, & des bons ou mauvais signes qu'il peut avoir : j'ajoute ici plusieurs autres choses qu'il est bon de savoir pour s'y mieux connoître, & n'être point trompé.

On augure bien d'un cheval qui bat la terre du pied ; & c'est la marque d'un tempérament bon & gai, quand tous les membres lui tremblent lorsqu'il hennit ou renifle.

On ne doit point prendre ceux qui sont sujets à mordre ou à tirer du derriere, car c'est une marque de foiblesse ; c'est aussi un mauvais signe quand ils remuent continuellement la queue du haut en bas ; c'est une marque de surdité quand ils jettent toujours l'oreille en arriere ; & ils ont de la difficulté à respirer quand ils ont l'extrêmité du nez pendante. Au reste, qu'ils ayent bon pied, bon œil & bonne bouche, qu'ils soient prompts à l'arrêt & à obéir, sensibles à l'éperon, point ombrageux ; &, s'il se peut, aisés à étriller, à ferrer, à monter, à enharnacher, & légers à la marche, c'est le principal. Ils ne sont point de fatigue, ni pour les voyages, ni pour le trait, quand ils ont le train de derriere foible : ce qui se connoît quand en commençant à galoper ils serrent la croupe, comme s'ils vouloient ramasser leurs forces, & qu'ils se relâchent aussi-tôt ; au lieu que quand le train de derriere est ferme, ils restent toujours au même état.

Il faut aussi prendre garde si le cheval qui est destiné à la selle, marche commodément, & pour cela on remarque s'il est *uni*, c'est-à-dire, si en marchant, le train de devant & celui de derriere ne font qu'un même mouvement ; s'il se berce en trottant, c'est un signe qu'il n'a pas de grands reins, & il est bon qu'il ne fatigue & n'ébranle point son homme.

A quelqu'ufage qu'on mette un cheval, il faut qu'il foit vigoureux. Une marque qu'il a l'éperon fin & de la vigueur, c'eft quand il fe trémouffe aux approches de l'éperon ; & qu'étant retenu en main, fans pouvoir bouger de la place, pendant qu'on le pique des deux, il tâche de partir de la main en battant du pied, & mâchant fon mors fans tendre le nez.

Comme les Marchands de chevaux font habiles & hardis à cacher les défauts de ceux qu'ils vendent, il eft bon de connoître le plus qu'on peut de leurs tours d'adreffe, non point pour tromper, mais pour s'empêcher de l'être, & pour pouvoir quelquefois corriger un défaut corrigible.

Auffi-tôt que le Maquignon a acheté un cheval, il tâche d'apprendre le mieux qu'il peut du vendeur, quels font les vices & les imperfections de fon cheval pour employer enfuite tout fon favoir à les corriger ou les cacher. Par exemple :

Si le cheval qu'il achete eft mélancolique & fans vigueur, il ne manquera pas au matin, à midi & au foir, de le bien frotter, jufqu'à ce qu'il le rende fenfible au point d'être toujours en action au moindre mouvement du fouet du maître : avec cela, cet animal aura toujours quelques coups toutes les fois qu'on l'étrillera ou qu'on le découvrira ; & même pendant qu'il fera en vente, le maître en entretenant fon chaland, ne laiffera pas que de le battre & de le tourmenter, fi bien qu'à fa voix feule il ne ceffera point de fauter. Quand on le mene au marché, pendant que le valet le monte, le maître lui donne cinq ou fix bons coups de houffine, le valet lui enfonce les éperons dans le ventre ; & fi le pauvre cheval venoit à jouer un peu de la queue, ce qui feroit une marque de foibleffe, le maître lui décharge fur le champ un grand coup de bâton fur la croupe, pour qu'il ne la remue plus. Si ceci ne fuffit pas pour rendre le cheval très-fenfible à le faire aller vigoureufement tant qu'il aura une étincelle de vie, le Maquignon, avec les deux premiers doigts de la main, lui relevera la peau le long du ventre, & le percera d'outre en outre en deux ou trois endroits avec une alêne ; enfuite il frottera ces piqures avec du verre pilé finement, en mettra dedans autant qu'il pourra, & rajuftera proprement le poil par-deffus, ayant foin pour guérir ces piqures en moins de douze heures, de les frotter le foir d'un léniment fait avec de la térébenthine & du jaïet en poudre.

Si le cheval eft courbattu ou foulé, le Maquignon le monte & l'échauffe un quart d'heure avant que de l'expofer en vente, le bat & le tient toujours en haleine ; car tant qu'il aura chaud & qu'il marchera fur terre molle, il fera difficile de découvrir l'imperfection de fon pied. S'il a la corne ridée ou raboteufe, comme font la plupart des pieds foulés, ou s'il a quelque furot, douleur, ou autre mal vifible aux jointures baffes, on le montera dans la boue, pour lui falir les jambes & cacher ces défauts : de même pour en abattre les enflures, on le menera à l'eau, ou on lui lavera les mollets des jambes avec de l'eau froide.

S'il boite, on ôte le fer du côté qu'il boite, ou bien le Maquignon lui coupe un peu de la peau du talon, pour avoir lieu de vous jurer que le boitement ne vient que du manque de fer, ou de quelque légere atteinte au talon.

De même, fi le cheval eft fujet à la morve, il arrêtera cette maladie pendant douze bonnes heures, en lui foufflant dans les narines une bonne quantité de poudre fternutatoire, & en les frottant enfuite avec deux longues plumes trempées dans du jus d'ail, ou dans de l'huile de laurier ; après, ayant fait nettoyer les narines avec de l'eau tiéde, il y jettera une mixtion d'ail bien battu, & de moutarde, qu'il y retiendra en bouchant bien les narines avec fes mains, pour que le cheval éternue enfuite autant qu'il voudra.

Quand un cheval eft fi vieux, qu'il n'eft plus bon à rien, le Maquignon lui

brûle le bout des dents, afin que le cautere actuel que le feu y fera, empêche qu'on n'y reconnoiſſe l'âge; ou bien, s'il a perdu ſes dents de marque, il lui maniera les lévres à tous momens, & les percera d'une alêne, pour le rendre ſi ſenſible, qu'il ne ſe laiſſe pas regarder les dents.

Il y a encore beaucoup d'autres tromperies ordinaires aux Maquignons, comme de vendre un cheval lunatique, de lui teindre le poil, de faire des fauſſes queues ou des marques blanches au front; ſi le cheval a les oreilles longues, ils les lui coupent, pour les rendre petites, & de la forme qu'on a dit qu'elles doivent être; s'il eſt de longue taille, on lui ajuſte une ſelle qui lui cache ce défaut; s'il eſt mal en ſelle, on lui met une ſelle haute de ſiége; & quand il a la corne mauvaiſe, on y met différentes drogues, ou on le ferre de maniere que le mal eſt caché; s'il eſt dur à l'éperon, on le tourmente à force de coups & de menaces, & on lui frotte ſouvent le flanc de ſel & de vinaigre; s'il a la bouche dure & ſeche, on lui donne un mors rude frotté de quelque drogue pour le faire écumer: pour qu'on ne s'apperçoive point qu'il appuye ſur ſon mors, & qu'il paroiſſe léger à la main, on lui met dans les lévres une petite chaînette qui eſt attachée à la bride & à la gourmette ſi adroitement, qu'à peine l'apperçoit-on. Enfin, les Maquignons font prendre à leurs chevaux certaines habitudes qu'ils appellent *Montre*, où ces animaux font merveilles; mais hors de là, ce n'eſt plus rien qui vaille.

Pour vous garantir de toutes ces tromperies, quand le Marchand aura fait monter ſon cheval, obſervez s'il s'épouvante, ſaute, recule, s'impatiente & tient à peine un pas réglé. Remarquez auſſi s'il a l'œil triſte, peſant, ferme ou immobile; s'il court de mauvaiſe grace, ſans lever le cou, ſans témoigner de gaieté; s'il a la tête lourde & peſante ſous la main du cavalier; & enfin, s'il n'eſt inquiet que devant le monde, & non en arriere; ce ſont-là tous ſignes de peſanteur: c'eſt pourquoi, quand vous appercevrez quelques-uns de ces ſignes, faites deſcendre celui qui monte le cheval; & ſous prétexte de le conſidérer de plus près, & d'examiner s'il a la peau lâche, attirez-la un peu à vous en lui paſſant la main ſur la croupe & ſur les côtes: s'il ne le ſouffre pas volontiers, c'eſt une marque qu'il a été bien battu; & quand vous leverez ainſi la peau à l'endroit de l'éperon, s'il tourne la tête pour mordre, ou s'il retire ſa peau, remue la queue & branle la tête, c'eſt une preuve qu'on lui a frotté les côtes de verre ou autre choſe, pour le rendre ſenſible & vigoureux en apparence. Si vous n'êtes pas content de cela, le plus ſûr eſt de le monter vous-même, ou de le faire monter par une perſonne de confiance, le prendre ſi on peut au ſortir de l'écurie, lui donner quatre doigts de bride plus qu'il ne lui en faut, le laiſſer aller à ſon gré, tête baiſſée, s'il veut, pendant un quart-d'heure. S'il y a du monde, & qu'il paroiſſe trop vif, menez-le à l'écart; s'il s'y modere de lui-même, c'eſt une marque que ſon feu n'eſt qu'artificiel & forcé: mais quand ſa vivacité feroit naturelle & toujours égale, ce n'eſt ni une marque ſûre de bonté ni le ſeul ſigne auquel il faille s'attacher; car plus un cheval a de feu, moins il eſt propre pour les voyages: il faut pour cet uſage un cheval modéré, qui ne ſoit ni lent ni violent.

Pendant le tems qu'on tient ainſi le cheval ſous ſoi, le laiſſant aller à ſon gré, il eſt aiſé de découvrir bientôt ſes défauts: s'il eſt ſujet à broncher, il bronchera en un quart d'heure plus d'une fois, juſqu'à donner peut-être du nez en terre; s'il eſt boiteux, on le verra à ſon pas ou à ſon trot, mais jamais au galop; s'il peſe à la main, il portera fortement ſur la bride; & s'il eſt pareſſeux, il ralentira ſa marche petit-à-petit, & s'arrêtera: alors réveillez-le vivement pour connoître ce qu'il eſt; car la pareſſe eſt auſſi mauvaiſe dans les chevaux de trait,

que dans ceux de carroſſe & de ſelle, parce que toutes ſortes de chevaux doivent avoir autant qu'on le peut, de belles allures.

Le *pas*, qui eſt la premiere allure du cheval, ſe fait quand il leve en même-temps les jambes diamétralement oppoſées, c'eſt-à-dire, la droite d'un train avec la gauche de l'autre ; & comme le pas eſt la marche la plus ordinaire, tout cheval doit l'avoir bon, c'eſt-à-dire, vîte, léger, doux, grand & élevé, quoique le pas ſoit la marche la moins vîte & la moins élevée.

Le *trot*, c'eſt-à-dire la marche qui eſt entre le pas & le galop, eſt l'allure naturelle du cheval : ils s'y mettent tous aiſément, pour peu qu'on les preſſe. Tous les chevaux de Meſſagers & de Chaſſe-marées vont le trot ; & on connoît la bonté d'un cheval à le faire trotter.

Le *Galop*, qui eſt l'allure d'un cheval qui court en faiſant un ſaut en avant, & levant preſqu'en même-tems les deux jambes de devant, & enſuite celles de derriere, doit être étendu & uni, en ſorte que le cheval galope toujours ſur le bon pied ſans ſe déſunir ; c'eſt-à-dire, qu'il continue à galoper ſur le même pied qu'il a entamé la galopade ; qu'il plie bien le bras ; qu'il aille de cadence, c'eſt-à-dire, qu'il y ait de la juſteſſe & de l'égalité dans tous ſes mouvemens, & qu'il n'ait point les allures *froides :* ce qui ſe dit du cheval qui ne leve pas aſſez le genou, & qui raſe le tapis, comme font les chevaux Anglois. Le cheval doit encore avoir toutes les allures fermes, ſans *s'entretailler*, c'eſt-à-dire, que les jambes de chaque train ne ſe coupent point, & ne croiſent point l'une ſur l'autre ; & qu'il ne *bégaye* point, c'eſt-à-dire, ſans battre à la main, ſans lever le nez, ſans branler la tête, & ſans ſecouer la bride.

Un cheval qui va l'*amble*, (qui eſt quand les jambes du même côté ſe meuvent enſemble, & les deux autres après,) doit 1°. aller rondement & uniment, c'eſt-à-dire que le derriere ſuive ſi bien le devant, que le cavalier ſoit ſans mouvement. 2°. Aller également ; car quand la cadence n'eſt pas toujours la même, l'allure eſt déſagréable & fatigante. 3°. Que le cheval ne ſecoue point la croupe, car il ſe fatigue bien vîte, & qu'il ait aſſez de mouvement aux jambes de derriere. La meilleure marque eſt quand, en allant, il poſe le pied de derriere un pied & demi ou deux plus loin que celui de devant ; & plus ils ſont éloignés l'un de l'autre, mieux il va l'amble, d'autant que c'eſt une marque qu'il a la hanche bonne.

Un cheval qui eſt bien ſur ſes hanches, a toujours bonne grace, & eſt preſque toujours bon : ceux qui ont les hanches roides en marchant, c'eſt-à-dire, qui ne les plient point, incommodent fort leur homme, & ce ſont ordinairement des chevaux ruinés.

L'*aubin*, autrement dit l'*entrepas* ou le *traquenard*, eſt un amble rompu, qui, ſans tenir ni du pas ni du trot, tient de l'amble & du galop : c'eſt une allure prompte, mais mal réglée, mauvaiſe & diſgracieuſe. Cependant les chevaux qui aubinent, ont ordinairement de l'ardeur, & c'eſt ce qui les perd, d'autant qu'elle ne peut pas durer : quelquefois auſſi cette allure vient de foibleſſe de reins ou de jambes. On n'eſtime point les chevaux qui vont le traquenard ; ils ne ſont point du tout propres pour le carroſſe ni pour le trait ; ils ne peuvent tout-au plus ſervir que pour des Meſſageries, encore ſe ruinent-ils bien vîte. En un mot, l'entrepas eſt le train que vont les chevaux qui ont les jambes ruinées, ou les reins foibles.

Quoique l'amble ſoit l'allure du cheval la plus douce pour le cavalier, cependant elle eſt bannie du manége comme l'entrepas, & on n'y veut que le pas, le trot & le galop. L'amble eſt pourtant la premiere allure des poulains, quand ils ne ſont pas encore aſſez forts pour troter ; & c'eſt un petit pas vîte qui plaît

à celui qui monte le cheval, & qui ne s'apprend point par art, mais qui vient naturellement. Pour entretenir les poulains dans cette allure, qu'ils quittent dès qu'ils ſont faits, on leur met des entraves, & on leur attache des bouchons de foin autour des paturons des jambes de derriere.

Au reſte, il ne faut point s'attacher aux regles délicates du manége, pour juger des allures des chevaux tels qu'il nous les faut pour notre maiſon ruſtique: il ſuffit qu'ils ſoient ſans vice, bons, forts, & *francs du collier*, c'eſt-à-dire, qu'ils tirent d'eux-mêmes ſans qu'on les hâte.

Pour ſavoir ſi un cheval eſt courbattu, foulé ou incommodé de quelques-uns de ſes membres, il faut attendre qu'il ait repoſé quelque tems à l'écurie, & que perſonne ne le tourmente: alors examinez ſa contenance; s'il ſe ſoulage d'un pied, & s'il ne peut pas demeurer long-tems ſans être tantôt ſur l'un, tantôt ſur l'autre, concluez qu'il eſt courbattu ou foulé, ou qu'il a quelque grande chaleur aux pieds. Si le cheval avance ſeulement un des pieds de devant plus que l'autre, ou s'il ne ſe repoſe pas également ſur les deux de derriere, c'eſt une marque que ſes os & ſes nerfs ſe reſſentent encore de quelque grande foulure.

Pour connoître les excreſcences intérieures qui viennent au deſſus de la corne, les tumeurs dures qui viennent ſur la couronne, & autres ſemblables maux de jambes que la boue peut cacher, viſitez le cheval quand il eſt net & bien lavé, mettez-y même les mains pour que rien ne vous échappe.

Si vous doutez qu'il ait les jambes enflées, ne les viſitez que quand elles ſeront ſéches, ou quand il aura eu une ou deux heures de repos. Si vous ne pouvez pas attendre ſi long-tems, maniez le cheval tout le long du nerf, & preſſez des doigts la chair où vous la trouverez plus épaiſſe: ſi la marque des doigts y demeure, & que vous ſentiez quelqu'humeur glaireuſe, ſoyez ſûr qu'au moindre voyage il aura les jambes gorgées; car, quoique l'eau froide & le travail diſſipent un peu l'enflure, il reſte toujours de l'humeur dans la jointure baſſe.

Pour ſavoir ſi le cheval n'a point quelqu'épreinte ou foulure dans l'épaule, dans la hanche, ou dans quelques autres membres ſupérieurs, prenez-le par la bride, & appuyant le dos contre ſon épaule, faites-le tourner le plus court que vous pourrez, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre: ſi en tournant il ne porte pas la jambe de dehors au-deſſus de celle de dedans, & que celle de dedans lui manque de maniere qu'il n'oſe s'appuyer deſſus, & qu'il ne la remue que hors de tems & de mauvaiſe grace, comptez qu'il eſt foulé en quelqu'endroit ſupérieur de la jambe ſur laquelle il n'oſe s'appuyer dans un petit tour, parce que de tels tours tordent toujours & fatiguent les jointures hautes.

Pour diſcerner ſi le cheval n'a point la morve, la courte-haleine, ou quelque autre mal interne, empoignez-le ferme au goſier proche la racine de la langue, aſſez long-tems, & juſqu'à ce qu'il ait touſſé deux ou trois fois: s'il remue auſſitôt les mâchoires, comme s'il mâchoit quelque choſe (ce qui ne vient que de quelques vilainies qu'il a tirées en touſſant,) c'eſt une preuve qu'il a eu la morve, ou quelque morfondure; s'il touſſe comme s'il étoit enroué, c'eſt un ſigne de pourriture dans les poumons; & s'il touſſe net & creux, c'eſt une marque qu'il eſt incommodé de la reſpiration, ſur-tout quand après quelqu'exercice on le voit battre des flancs, ou remuer ſouvent la queue; car s'il avoit la reſpiration libre, ſes flancs iroient lentement, & il ne remueroit guère la queue.

Quant au cheval lunatique, c'eſt un défaut qui échappe facilement à la vûe, mais que les connoiſſeurs découvrent aiſément; car quoique l'œil ne ſoit guère changé du naturel, il eſt toujours un peu plus rouge & beaucoup plus obſcur qu'un bon œil: de plus, on y peut remarquer comme une ligne blanche tout autour du dernier cercle de l'œil; ce qui eſt la marque la plus ſûre de ce vice.

A l'égard des poils, queues & marques artificielles, votre main ou vos yeux les découvriront aifément : le blanc contrefait n'a jamais tant d'éclat que le naturel ; il s'accorde fort mal avec les autres traits, & c'eft comme une vieille piéce fur un habit neuf. On voit fouvent des chevaux à qui on a fendu les nafeaux, parce qu'ils n'avoient pas les conduits de la refpiration libres : ce n'eft point un défaut, les chevaux d'Efpagne les ont ainfi ; cela ne fait qu'empêcher les chevaux de hennir, & leur facilite la refpiration ; c'eft pourquoi ils en font meilleurs pour les longues courfes & pour les parties : ainfi l'incifion des nafeaux n'eft pas toujours une preuve de pouffe ; par conféquent il faut recourir à d'autres fignes pour découvrir cette maladie.

Quant à l'age du cheval, fi le vendeur lui a brûlé les dents, vous trouverez que les trous qu'il y aura faits par ce moyen, feront de beaucoup plus ronds & plus noirs que les naturels ; ordinairement ils font tous d'une même forme, au lieu que les naturels font prefque toujours inégaux, plus petits & plus ufés les uns que les autres. Si le cheval ne veut point fouffrir que vous le regardiez à la bouche, mettez-y adroitement votre doigt, & en lui tâtant le dedans de la mâchoire fupérieure par le trou qui eft au-dedans, vous découvrirez aifément fon âge : vous pouvez encore ne vous y point tromper en vous fervant, pour le connoître, des moyens qui font indépendans des dents.

Le tic eft un des grands défauts d'un cheval, c'eft pourquoi il ne faut point l'acheter quand il en eft attaqué, à moins que le bon marché ne le faffe prendre, & qu'il ne tique que très-peu, parce qu'il s'en trouve qui rendent encore en cet état de bons fervices. Les fignes du tic font quand le cheval retord la tête, dreffe les oreilles, tourne les yeux, tient la bouche ferrée & la queue étendue, qu'il a les flancs abattus, qu'il appuye les dents fur la mangeoire, & qu'il la ronge en étendant le cou ; il a fouvent les dents de deffus ou de deffous ufées à force de mordre fa mangeoire en rotant du gofier.

On ne fauroit trop prendre garde, foit aux allures, foit à toutes les parties d'un cheval quand on l'achete, parce que les fineffes des Maquignons, pour cacher les défauts manifeftes, auffi-bien que les plus fecrets, font en très-grand nombre. Pour faire paroître la queue forte aux chevaux qui l'ont foible & débile, ils la lient, comme on faifoit anciennement aux courfiers, ou bien ils leur coupent le nerf qui vient de la croupe : on dit même que quelques-uns y attachent au-dedans un fer très-délié.

Si le cheval a les oreilles longues, ils les coupent pour les rendre aigues ; & fi elles font abaiffées, ils les relevent par le mouvement de la teftiere, ou même ils les coupent un peu & les recoufent. Si le cheval eft long, ils lui approprient une felle haute de fiége. Quand il a la corne mauvaife, ils y appliquent du furpoint ou divers onguens, & le ferrent à l'avantage, déguifant fi bien le défaut, qu'ils font paroître le cheval tout autre ; & lorfqu'il a du poil dont la couleur ou le mêlange pourroit être de mauvais augure, ils le colorent d'une autre façon : ce qui eft pourtant aifé de reconnoître par la différence de la couleur naturelle.

Si le cheval eft ombrageux, ils le harcelent fans ceffe de la main, de la voix & du genou, lorfqu'il eft prêt d'aborder quelque chofe qui lui peut faire peur, en forte qu'ils le divertiffent. S'il eft fort en bouche, avant que de le mettre à la carriere, ils ont au bout un homme affidé, qui de la voix & de la main lui fait figne de parer ; ainfi il s'arrête, & en a bientôt pris l'habitude en ce lieu. S'il a la bouche dure & féche, ils lui donnent un mors rude, & même ils y mettent du miel & du fel, afin qu'il jette de l'écume ; & pour qu'il n'appuye pas fur fon mors & paroiffe léger à la main, ils lui mettent dans les lévres une petite chainette qui eft liée à la bride & à la gourmette, & accommodée fi proprement,

qu'il n'eſt pas facile de l'appercevoir. Si le cheval a difficulté de reſpirer, ils lui fendent les naſeaux, ou y remédient par différens médicamens dont l'effet eſt de peu de durée. S'il eſt dur à l'éperon, ils le tourmentent par coups & par menaces, & le plus ſouvent ils lui frottent les flancs avec du ſel & de la leſſive, ou du vinaigre.

Les Maquignons ont coutume de faire prendre de belles allures à leurs chevaux, tant qu'ils ſont dans les lieux de montre où ils les ont façonnés : mais il eſt néceſſaire qu'un ami les monte & les faſſe aller toute ſorte de trains & par divers chemins, pour les ramener à leur naturel en les dépayſant ; & pour découvrir les tromperies, on fait attention premiérement aux fers & au mors du cheval : ſouvent on en reconnoît par-là les défauts, ſur-tout ceux de la bouche, qui ne doit pas être déchirée, ni la langue découpée. Enſuite on prend garde que les genoux ne ſoient point gros, enflés, ni écorchés, & que les flancs ne ſoient pas frottés ni cicatriſés : après on conſidere la tête, les oreilles, la ſelle & la queue. Pour ſavoir ſi le cheval eſt fort d'échine & des hanches, on obſerve auſſi-tôt qu'il eſt monté, s'il eſt ferme, & s'il ne ſe relâche point en marchant ou en galopant ; & pour s'aſſurer s'il eſt fort des jambes, de poitrine agile, & s'il a le genou délié, on y prend garde en deſcendant, & on le fait aller le pas en lui laiſſant la bride ſur le cou, ſans le provoquer, ni du talon, ni de la voix, ni de la main.

Enfin, outre toutes ces précautions, quand vous achetez un cheval, prenez du tems autant que vous pourrez, pour avoir tout le loiſir de l'examiner, de le voir aller & arrêter, afin que ce que vous n'aurez pas remarqué un jour, s'apperçoive un autre jour avant le marché conclu.

Vices & cas redhibitoires des Chevaux & des Beſtiaux.

Il y a pluſieurs cas *redhibitoires*, c'eſt-à-dire, pluſieurs vices pour leſquels on peut obliger le Marchand à reprendre les chevaux qu'il a vendus, quand ils ont quelques-uns de ces vices ou maladies.

La pouſſe, la morve, la courbature, les courbes, & ſelon quelques-uns, le tic, ſont les cinq cas les plus communs de l'*action redhibitoire :* c'eſt ainſi qu'on appelle l'action qu'on a pour faire caſſer le marché, parce qu'on ſuppoſe que l'acheteur ne l'auroit pas conclu, s'il eut connu le défaut du cheval, que le Marchand lui a caché par artifice, en arrêtant les ſignes extérieurs de la maladie.

On donne dix jours pour s'en appercevoir & obliger le Marchand à reprendre ſon cheval, parce que ces défauts peuvent bien être cachés pendant quelques jours, mais rarement plus de dix : du moins, c'eſt à ce terme de dix jours que l'uſage de Paris & la plupart des Coutumes ont fixé la durée de l'action redhibitoire. Dans le Barrois, elle dure quarante jours, parce qu'on y juge qu'on peut empêcher, par des remedes préparés, que les vices cachés ne ſe découvrent pendant plus d'un mois. Le Parlement de Rouen donnoit auſſi quarante jours ; mais depuis 1728, il n'en donne plus que vingt. Dans l'Amienois, il faut avertir en dedans le neuviéme jour de la livraiſon du cheval, & ailleurs en dedans le huitiéme ; car le tems de la durée de cette action eſt local.

Bien des gens mettent le cheval boiteux au nombre de ceux qui peuvent être rendus dans les dix jours, quand on découvre qu'il boite, parce que c'eſt un défaut qui peut s'arrêter pendant quelque tems ; mais dans ce cas il faut que les Experts jugent que la maladie vient de loin, & que le cheval boitoit avant l'achat. Un cheval qui boite *de vieux*, comme diſent les Maquignons, c'eſt-à-dire,

qui eſt reſté boiteux ſans qu'on l'ait pû guérir, ne boite plus quand il eſt bien échauffé à marcher ; au lieu que quand il boite pour quelque bleſſure ou autre inconvénient nouveau & actuel, plus il va, & plus il boite : c'eſt pourquoi, pour bien juger ſi un cheval eſt boiteux, il faut le voir tantôt repoſé, & tantôt échauffé en marche.

Quant aux autres animaux, comme moutons, vaches & cochons, ils ont auſſi leurs vices latens, pour leſquels on peut exercer l'action redhibitoire ; mais elle doit être formée dans le huitiéme, ou au plus dans le neuviéme jour de la livraiſon : tels ſont l'avortin & la pourriture pour les vaches & les moutons, la ladrerie pour les porcs, & le claviau pour les moutons.

Il n'y a point de garantie pour les autres vices, ſur-tout quand ils ſont externes & apparens. Il n'y a point même de garantie, de quelque vice que ce ſoit, pour les hardes des chevaux, ni pour les troupeaux vendus en gros, à moins que toute la harde ou le troupeau n'ait été, lors de la vente, garanti exempt de tout vice, ou ſain & net.

Article II.

Nourriture & ſoins néceſſaires aux Chevaux.

Quand vous les aurez choiſis ſuivant les regles de l'article précédent, le valet charretier ou d'écurie à qui vous en confierez la conduite, doit être robuſte & affectionné pour ſes chevaux, qu'il accoutumera à obéir plutôt à ſa voix, qu'au fouet & aux coups, qui ne font qu'endurcir, rebuter, & ſouvent forcer, éborgner ou eſtropier les bêtes ; il ne les ſurchargera & ne les pouſſera point trop, il ſera matineux & aſſidu à les bien étriller tous les matins, & quelquefois à midi en été ; exact à les abreuver, à ne leur donner que du foin bien examiné & de l'avoine bien épouſſée, à ne les point laiſſer manquer de litiere, à viſiter leurs fers, & à nettoyer l'écurie quand il en eſt tems. Il ſera auſſi actif & vigilant à ne rien laiſſer traîner ni pourrir contre terre, où les rats mangeroient les cuirs ; à raccommoder tout ce qui eſt de ſon reſſort, & à prévenir, le plus qu'il pourra, les inconvéniens, ſur-tout le feu & les maladies des chevaux : c'eſt pourquoi il eſt bon qu'il entende un peu à les connoître & à les panſer, & tout n'en ira que mieux. S'il ſait un peu des métiers de Charron & de Sellier, cela épargnera bien de petits achats, & bien des vuides & des dépenſes de voyages, qu'il faut ſouvent faire pour recourir aux Artiſans.

Si le domaine & le labourage ſont conſidérables, on a pluſieurs valets, & même un maître-valet, qui a ſoin de voir ſi les chevaux & tous les beſtiaux ſont bien pourvus & bien panſés : c'eſt lui qui diſtribue le travail aux autres valets, qui fait faire les moiſſons & les foins, qui a l'entretien des prairies, le fumage, marnage, façon & ſemailles des terres, qui veille ſur la récolte & la conſervation des fruits & grains, & ſur le travail des autres valets : il eſt pourtant bon que le maître ait l'œil encore à tout cela après lui.

Quand on a une bonne jument que l'on veut conſerver pour le labour, pour la ſelle ou autrement, afin qu'elle ne conçoive point, on la boucle, c'eſt-à-dire, qu'on lui ferme la nature avec une boucle.

Soins qu'il faut ſe donner tous les jours auprès des Chevaux.

Les fers & les harnois des chevaux étant bien entretenus, & les charrettes & autres uſtenſiles de l'agriculture bien préparés, ſur-tout vers la fin de Février que commence la ſemaille des avoines, & le tems que les chevaux qui travaillent,

veulent être traités méthodiquement (car il s'agit ici des chevaux de labour,) vos valets qui coucheront dans les écuries pour être plus à portée de leurs chevaux, pour empêcher qu'ils ne se battent la nuit, & généralement pour subvenir à tous leurs besoins, se leveront une heure avant le jour, commenceront par ôter le vieux foin du ratelier, y en mettront de nouveau, & nettoyeront la mangeoire de toutes pailles, terre, fiente de poule & autres ordures. Quelques-uns donnent alors aux chevaux une poignée d'avoine pour leur ouvrir l'appétit; d'autres se contentent de leur laisser manger un peu de nouveau foin. Aussi-tôt qu'ils ont mangé ce peu d'avoine ou de nouveau foin, on les fait sortir de l'écurie pour les étriller, parce que la poussiere incommoderoit les autres, & qu'on les étrille plus commodément que dans l'écurie.

Ce n'est pas le tout que de bien nourrir les chevaux, il faut aussi les bien panser, c'est-à-dire, les étriller tous les jours; sans quoi les saletés, dont leur peau se couvre, engendreroient la gale & quantité d'autres inconvéniens qui les font dépérir à vue d'œil : d'ailleurs, le mouvement de l'étrille aide à la transpiration; & c'est une chose assurée, qu'un cheval, avec moins de nourriture distribuée méthodiquement, bien pansé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau qu'avec beaucoup plus de nourriture, quand on néglige de le panser. Un pere de famille doit donc bien y veiller, & apprendre même à ses valets la maniere de le faire, s'il s'apperçoit qu'ils ne le savent pas.

Un valet-charretier doit être dispos, adroit, souple, nerveux & hardi; &, pour bien étriller un cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queue de la main gauche près de la croupe ; qu'il passe légérement l'étrille le long du corps, devant & derriere, & qu'il continue jusqu'à ce que l'étrille n'amene plus de crasse. Une étrille doit être forte & légere : les meilleures viennent d'Angleterre.

Cela fait, on prend une époussette, qui est un morceau de serge, avec laquelle on fait voler toute la poussiere, qui reste sur le cheval; il faut la passer sur toutes ses parties généralement, sur-tout sur celles où l'étrille n'a pas pû passer, comme les oreilles & la ganache : après cela, tenant le cheval sous le menton, on lui brosse la tête bien fort avec une brosse de poil de sanglier, le licou ôté; on lui nettoye bien les yeux & les sourcils, car il s'y attache beaucoup de crasse; ensuite on lui passe la brosse par tout le corps pour unir le poil, en la nettoyant alternativement avec l'étrille, à mesure qu'on brosse le cheval.

Pour bien faire, on devroit tous les jours, après que les chevaux sont époussetés, prendre un bouchon de paille tortillée de la grosseur du bras, le tremper dans l'eau, & le passer & repasser sur tout le corps du cheval, principalement sur les jambes, où il faut demeurer long-tems : ce frottement ouvre les pores, dissipe les humeurs, égaye & fortifie le cheval. L'exercice en est pourtant un peu trop long, pour obliger les valets à le faire tous les jours : c'est assez qu'ils le fassent avec soin les jours de fêtes ou pendant le mauvais tems.

Quand les chevaux ont été pansés de cette maniere, on prend le peigne, soit de buis ou de corne, pour démêler doucement les crins, tant du cou que de la queue, en commençant par le bas, & remontant peu à peu & doucement jusqu'à la racine du crin, afin de n'en point arracher ; car il n'y a rien de plus laid qu'une queue ou une criniere dégarnie. Les chevaux ainsi pansés, on les mene boire, en les égayant toujours le plus qu'il est possible.

Je ne parle point des chevaux qui sont si chatouilleux & si sensibles, qu'ils ne peuvent souffrir ni l'étrille, ni même la brosse, en sorte qu'il faut les panser en main, c'est-à-dire, les frotter & refrotter à poil & à contre-poil avec la main trempée dans l'eau, jusqu'à ce qu'on ne tire plus de crasse. Les chevaux de tirage,

dont il s'agit principalement ici, ne ſont pas ſi ſenſibles ; & l'on n'y ſuffiroit pas à la campagne, s'il falloit ainſi les panſer en main.

Les boues cauſent aux jambes des chevaux, quand elles ne ſont pas bien nettoyées, de petits ulceres ſur la peau, qui dégénerent en poireaux, qui deviennent incurables & ruinent les jambes ſans retour ; de même que la pouſſiere & la ſueur qui ſe mêlent & s'attachent aux jambes des chevaux qui travaillent dans des lieux ſecs, y font une craſſe vilaine & dangereuſe, ſur-tout quand ces chevaux ont les jarets gras & charnus : c'eſt pourquoi il eſt important de les bien étriller.

La plus grande partie des maladies des chevaux, vient de boire de mauvaiſes eaux ; telles ſont les eaux trop vives, trop crues, froides ou fangeuſes. Pour prévenir ces inconvéniens, il faut obſerver que ſi on eſt proche d'une riviere, on ne ſauroit mieux faire que d'y mener boire les chevaux en été, & le moins qu'on pourra en hiver, ſi l'on a un puits chez ſoi ; car l'eau de puits fraîchement tirée pendant cette ſaiſon eſt chaude, & par conſéquent très-bonne pour les chevaux.

Si l'on eſt éloigné des rivieres, & que pendant l'été on n'ait que de l'eau de puits pour les abreuver, il faut la tirer long-tems avant que de la leur donner à boire, & l'expoſer au ſoleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes, pour corriger, par la chaleur, la grande crudité de l'eau, qui leur eſt fort nuiſible.

On doit les conduire rarement dans des marais pour les y abreuver ; parce que cette eau n'a que de très-mauvaiſes qualités.

Après que les chevaux ont bû, on leur donne l'avoine dans la mangeoire, qu'on aura bien nettoyée.

Cette avoine doit être bien criblée & bien épouſſée ; & avant que de la leur donner, il faut avoir ſoin de la flairer, pour ſavoir ſi elle ne ſent point le goût de rat ou de relent, ce qui dégoûte les chevaux. On doit faire attention ſur-tout qu'il n'y ait aucune petite plume parmi, car elle ſeroit capable d'incommoder beaucoup un cheval. Environ deux picotins de cabaret ſuffiſent pour chaque cheval ; & tandis que les chevaux mangent leur avoine, le valet peut déjeûner avec les autres valets, pour revenir enſuite enharnacher les chevaux, à la charrue ou au charroi.

Avant d'enharnacher les chevaux, ſoit qu'on le faſſe après qu'ils ont mangé l'avoine ou devant, il faut regarder s'il n'y a rien de défectueux, ſoit aux chevaux ou harnois, comme s'il n'y a point quelque fer de manque ou qui loche, ſi les colliers ont toutes leurs piéces, s'il n'y a rien de rompu aux harnois, ſi les cuirs en ſont bons, les boucles bien arrêtées, & les chaînons forts ; ſi le collier ne bleſſe pas le cheval au poitrail, aux épaules ou au garrot ; ſi la ſelle ou la ſellette qu'on met ſur le dos du cheval de labour, porte par-tout également, & ſi elle a les panneaux bien remplis de bourre, enſorte qu'elle ne porte point trop ſur le dos du cheval, & que de même les arçons ne le preſſent point trop & portent également.

Les chevaux ainſi panſés & enharnachés, & les charrues & charrettes étant en bon état, le valet qui a auſſi déjeûné, les conduit au travail. Il ne faut jamais qu'il les y pouſſe dans le commencement ; il ne doit le faire que peu à peu, à meſure qu'ils s'y échauffent ; autrement ils ſe rebutent, & n'ont point d'appétit à leur retour : ſouvent même les avives les prennent, & ils deviennent fourbus ou gras fondus.

Dans bien des pays, on couvre tous les chevaux de houſſes ou de rets, pour les garantir des mouches.

Les chevaux reviennent de la charrue ordinairement à onze heures du matin, & ſouvent ils ſont tout en ſueur : il faut d'abord leur frotter tout le corps, à l'exception des jambes, avec un bouchon de paille : c'eſt le premier ſoin qu'on doit prendre auſſi-tôt qu'ils ſont entrés dans l'écurie : enſuite on leur prépare du ſon, qu'on mouille beaucoup, & qu'on leur met dans la mangeoire, pour les faire barbotter, & les aider à manger leur foin avec plus d'appétit. Ce ſon leur rafraîchit la bouche, que le travail, la chaleur & la poudre ont deſſéchée. Quoiqu'ils ayent chaud, il ne leur en arrive point d'incommodités, ſur-tout lorſque l'eau dans laquelle on a détrempé le ſon, eſt priſe plutôt trop chaude que trop froide : au contraire, ſans ce ſoin, bien ſouvent les chevaux deviennent dégoûtés, l'aridité de leur langue leur rendant toute autre choſe inſipide : c'eſt pourquoi tous les Laboureurs qui ſont curieux de leurs chevaux, obſervent ſoigneuſement cette méthode, & ils s'en trouvent très-bien.

Bien des gens qui ſe diſent entendus à gouverner des chevaux, leur frottent les jambes avec un bouchon de paille, auſſi-tôt qu'ils ſont de retour d'un fort travail, prétendant par-là les délaſſer, leur déroidir les jambes, & leur faire beaucoup de bien ; mais ils ſe trompent, parce qu'après le travail, toutes les humeurs du cheval étant encore en mouvement, ce frottement les attire ſur ſes jambes, ce qui eſt très-dangereux ; & le moins qui puiſſe arriver, eſt de les rendre roides. Il n'y a pourtant point de mal à frotter ainſi les jambes des chevaux au retour du travail ; mais il faut attendre qu'ils n'ayent plus chaud, & c'eſt un ſoin ſalutaire de les leur frotter le ſoir ; ou bien on les leur lave avec de l'eau froide, pour détourner les humeurs & les rafraîchir : on peut même les promener un peu dans la mare ou dans la riviere ; mais ſans permettre qu'ils y boivent, parce qu'ayant chaud, l'eau leur donneroit des tranchées, & pourroit les rendre pouſſifs.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laiſſe manger en repos juſqu'à deux heures ou environ, qu'on les mene boire dans une riviere pour les y égayer, s'il y en a une qui ſoit voiſine, ou bien dans des auges ou dans des tonneaux dont l'eau aura été expoſée au ſoleil, comme on l'a dit ; enſuite on leur donne leur avoine, pour retourner à la charrue un peu après qu'ils l'auront mangée.

Les chevaux ne quittent la charrue qu'au ſoleil couché. Auſſi-tôt qu'ils ſont attachés au ratelier, le premier ſoin qu'on doit prendre, eſt de leur lever les quatre pieds, pour voir s'il n'y a point quelque clou, s'il ne manque rien aux fers, & en ôter en même tems, avec un couteau, la terre ou le gravier qui eſt entre le fer & la ſole, & y mettre de la fiente de vache ; ce que les valets négligent bien ſouvent de faire, ſi le maître n'a ſoin lui-même de leur faire faire devant lui : enſuite on frotte & on traite les chevaux comme à la dînée.

En Brie, Beauſſe & France, pendant une bonne partie de l'année, on ne donne point de foin aux chevaux : on les nourrit de coſſats, de veſce, de menues pailles de froment ou d'avoine, & d'un peu de luzerne & de ſain-foin ; & avant de boire, on leur donne une jointée de bled-méteil, ſeigle ou froment, & l'avoine après qu'ils ont bû. Ces chevaux ainſi nourris travaillent bien, & ont beau corps & bon poil, ſi ce n'eſt qu'ils ſont ſujets à la gale & au farcin, apparemment à cauſe qu'on leur donne trop de nourritures acides ; car la luzerne, le ſain-foin & les coſſats ne produiſent pas ces mauvais effets, quand on en donne moins fréquemment, comme dans les autres Provinces.

Quoiqu'il y ait bien des chevaux qui ſont inquiets & qui jettent une partie de leur avoine quand on les regarde manger, il faut pourtant que le valet qui les

gouverne, y ſoit ſouvent préſent, pour ſéparer ceux qui ſe battent, pour voir ceux qui mangent avec appétit, & ceux qui ne font que tâtonner leur avoine; ce qui eſt une marque d'indiſpoſition qu'il faut prévenir.

Il doit auſſi avoir un grand ſoin de leur faire bonne litiere, qu'il avancera toujours aſſez en devant, parce que, pendant la nuit, les chevaux la repouſſent toujours en arriere.

C'eſt une choſe eſſentielle à la ſanté des chevaux, de nettoyer les écuries, & de leur donner de la litiere fraîche le plus ſouvent qu'on peut; car le fumier qu'on y laiſſe pourrir, a tant de chaleur, & les ordures qui y reſtent ont tant d'acide, que les pieds des chevaux s'y échauffent & ſe gâtent en peu de tems; & c'eſt delà que viennent la plupart des maux de pieds qui les mettent ſouvent hors de ſervice, ſans que le maître ni les valets en ſachent la vraie cauſe: d'ailleurs, la litiere fraîche ne manque pas de faire piſſer le cheval, auſſi-tôt qu'au retour du travail il entre dans l'écurie où il la trouve; ce qu'il ne feroit pas, s'il n'y avoit que de la vieille litiere, en ſorte qu'après l'ardeur du travail, l'urine qui lui reſteroit dans le corps, y cauſeroit des inflammations, des obſtructions dans le cou de la veſſie, ou dans le conduit de l'urine, & pluſieurs autres maux dont les chevaux meurent fort ſouvent, s'ils ne ſont promptement ſecourus. Au reſte, le valet aura encore ſoin le ſoir, après avoir bien frotté ſes chevaux, de garnir leur ratelier pour la nuit.

Pour empêcher qu'ils ne ſe battent ſi aiſément, on met entre chaque cheval un bâton attaché par un bout ſous l'auge, & ſuſpendu par l'autre bout à une corde attachée au plancher de l'écurie.

De la quantité & de la qualité de la nourriture des Chevaux.

L'ordinaire de chaque cheval de carroſſe ou de tirage eſt de deux bottes & demie de foin pour le jour & la nuit quand ils ſont forts, ou de deux bottes ſeulement pour ceux qui ont moins de corps, une botte & demie de paille, & ſix picotins d'avoine: on peut n'en donner que quatre ou cinq, s'ils ne travaillent point, ou s'ils ſont médiocres.

Chaque botte de foin doit peſer dix à onze livres. Il faut le choiſir bon, ſans gros joncs ni glaïeuls, & qu'il ne ſoit point rouillé, parce qu'il engendre ordinairement la pouſſe, de même que l'avoine qui n'eſt pas bien épouſſetée. Il faut auſſi la tenir bien nette de crottes de ſouris, fiente & plumes de volailles: pour cela on ſe ſert de la vanette, qui eſt une eſpéce de grand panier rond & bas de bord; c'eſt un meuble d'écurie fort commode.

On donne à un cheval de ſelle une botte & demie de foin, avec une botte de paille & quatre picotins d'avoine, s'il eſt de bonne taille; on peut lui retrancher un picotin, s'il eſt de taille inférieure.

Tout le monde ſait que la ration de fourrage qu'on diſtribue à chaque Cavalier, pour faire ſubſiſter ſon cheval chaque jour, eſt de douze livres de foin, autant de paille, & trois picotins d'avoine.

Le ſon n'eſt point compté aux chevaux, parce qu'il paſſe vîte, rafraîchit & ne nourrit pas.

On peut leur donner de la paille coupée menue parmi l'avoine; ce mêlange eſt bon, & les empêche de devenir pouſſifs.

Il ne faut pas nourrir les chevaux d'avoine ſeule; c'eſt une nourriture trop ſubſtantielle & trop chaude: elle engendre la gale, la pouſſe & le farcin.

C'eſt donner dans l'excès contraire, que de ne nourrir les chevaux que de verd, parce que l'herbe a trop de flegme pour le cheval: c'eſt ce qui fait qu'ils

maigriſſent, font peu de travail & dépériſſent en peu de tems; à la différence des bœufs & autres beſtiaux, à qui le pâturage convient.

Un cheval peut pourtant ſe maintenir en bon corps avec peu de nourriture, ou avec une nourriture auſſi peu ſolide que l'herbe, pourvu qu'on le nouriſſe aux heures ordinaires, qu'on le panſe bien, & qu'on le ménage au travail.

Il faut ſeulement remarquer que les chevaux maigres ont beſoin d'une nourriture plus forte que les gras: le repos eſt auſſi néceſſaire pour remettre les chevaux en embonpoint, parce que le travail diſſipe la plus grande partie de ce qui tourne en nourriture; c'eſt auſſi pourquoi les chevaux qui travaillent beaucoup, mangent bien plus que les autres: ainſi les chevaux de manége demandent peu de nourriture, parce que leur travail eſt médiocre.

On doit proportionner le foin au tempérament du cheval, & en donner moins à un cheval gras qu'à un maigre: le trop de foin eſt nuiſible, ſur-tout aux chevaux fins.

La gerbe fraîchement battue, entretient mieux les chevaux, & leur fait prendre une meilleure graiſſe que le foin, qui les rend lourds & peſans.

Le foin convient pourtant fort bien aux chevaux étroits de boyau: la paille ne leur eſt pas ſi bonne, à moins qu'ils n'ayent le flanc alteré; elle les engraiſſe bien moins que le foin: c'eſt pourquoi il faut plutôt donner du foin que de la paille à un cheval que l'on veut engraiſſer, à moins qu'il ne ſoit pouſſif; car le foin nourrit & provoque à boire plus que ne fait la paille: c'eſt auſſi pourquoi on donne aux chevaux chargés d'encolure, plutôt du foin que de la paille, parce que la paille augmente le volume de la chair.

Quant à l'eau, celle qui eſt trop vive ou trop froide, comme nous l'avons dit, ne vaut rien aux chevaux, ſur-tout quand ils travaillent: elle leur affoiblit l'eſtomac, & leur cauſe des crudités, des obſtructions de foie, des tranchées & des avives. L'eau la moins vive eſt la meilleure: c'eſt pourquoi on préfere celle de riviere à celle de fontaine, & celle de fontaine à celle de puits. Quand on eſt obligé de ſe ſervir d'eau de fontaine ou de puits; il faut ſeulement avoir la précaution de la tirer avant que de la leur donner, & la faire chauffer au ſoleil pour corriger la crudité de l'eau. Quand on ne peut point prendre cette précaution, ſoit parce qu'on eſt preſſé en voyage, ou autrement, il n'y a qu'à mettre dans l'eau de fontaine ou de puits, un peu d'eau chauffée ſur le feu, ou du ſon, ou bien deux poignées de miettes de pain: d'autres ne font qu'y mêler une poignée de foin avec la main.

L'expérience nous apprend que les eaux de mare ſont bonnes aux chevaux, pourvu qu'elles ne ſoient point fangeuſes.

On doit entretenir le plus qu'on peut, les chevaux en bonne chair, & bien ronds. Un cheval maigre ne fait ni honneur, ni grand travail: il ne faut pas auſſi qu'il ſoit trop gras, parce qu'alors il ſeroit peſant, pareſſeux, ſujet à ſe dégoûter aux chaleurs, & à devenir fourbu ou gras-fondu.

Le régime ordinaire eſt de les faire boire le matin, & de leur donner l'avoine & le foin un peu après; on en fait de même à midi & au ſoir, à la différence que le ſoir on leur donne un peu plus de foin que pendant le jour, ſur-tout en hiver, parce que les nuits ſont plus longues.

Il n'y a point de mal à mouiller l'avoine avant de la donner aux chevaux; cela ne fait que calmer la vivacité & la fermentation du ſang.

Il y a des chevaux qui mangent leur litiere après qu'ils ont mangé l'avoine: il faut les en empêcher, parce que la litiere a toujours un acide très-nuiſible, ſur-tout quand elle a un jour ou deux; elle corrompt l'haleine, cauſe des ſueurs, & quelquefois la pouſſe.

Le foin convient mieux que la paille ou l'herbe aux chevaux maigres de fatigue, de voyage ou de maladie, parce que la paille a trop peu de ſubſtance, & que l'herbe paſſe trop vîte, il ne faut point ſe faire une regle de ce qu'on voit quelques chevaux de Laboureur avoir bon corps, quoiqu'ils vivent d'herbe pendant l'été : l'avoine & les bons ſoins ſuppléent à l'herbe, & les chevaux qui y ſont accoutumés, s'accommodent d'une nourriture qui feroit dépérir les autres.

De la mue du Cheval.

Le cheval, comme tous le autres animaux, mue ordinairement au printems, & quitte ſon poil d'hiver pour prendre celui d'été. Il faut le ménager alors, & renforcer ſa nourriture. Il mue auſſi quelquefois de corne, ce qui arrive ſouvent aux chevaux qui viennent de Hollande : quelquefois auſſi le cheval ne mue qu'en automne.

Des ſoins qu'il faut avoir des Chevaux lorſqu'ils ſont en voyage.

Ces ſoins-ci ſont aſſez importans, parce que les voyages ſont ſouvent de rudes épreuves pour les chevaux : c'eſt pourquoi on ne ſauroit trop les y ménager.

Avant que de partir, il eſt néceſſaire de voir ſi les houſſes, ſelles, mors, brides, & le reſte du harnois, ſont en bon état & les chevaux bien ferrés : s'ils ſont ſenſibles aux mouches, on doit avoir de plus la précaution de leur faire faire un bec ſous le milieu de la pince de chaque pied de derriere, afin que, comme ils les portent ſouvent au ventre, pour chaſſer les mouches, & qu'ils poſent rudement le pied à terre, ils ne ſe déferrent point. On dit qu'en frottant le poil des chevaux & mulets de ſuc de feuilles de courge, les mouches ne les approchent pas.

Il faut ménager les chevaux en route, ſur-tout dans les premieres journées. La bonne maxime eſt de les mettre d'abord en haleine, & de jour en jour augmenter peu-à-peu leur courſe. S'ils ſont fatigués & maigres, il eſt inutile & même dangereux de les expoſer en voyage avant qu'ils ſoient rétablis.

On laiſſe boire le cheval dans le premier ruiſſeau ou riviere qu'on trouve ſur la route, & cela ſur les ſix à ſept heures en été, & ſur les huit ou neuf heures en hiver. Il eſt de la prudence de celui qui le fait boire, de lui rompre ſouvent l'eau, afin qu'il ne boive pas tout d'un trait. Quoiqu'un cheval ait chaud & qu'il ſue, on peut le faire boire, s'il a encore bien du chemin à faire juſqu'à l'hôtellerie, pourvu qu'il ne ſoit pas hors d'haleine ; il en aura plus de courage & ſe portera mieux. Si le cheval a chaud après qu'il a bu en chemin, il faut doubler le pas au ſortir de l'eau, ou prendre le petit galop, afin que l'eau, qu'il a dans le corps, ne lui cauſe point de mal, & qu'elle s'échauffe par le mouvement qu'il ſe donnera.

La maxime de faire boire un cheval dans la journée, lorſqu'on eſt en voyage, eſt très-bonne ; mais lorſqu'il eſt arrivé à l'écurie, s'il a chaud, on tarde quelque tems à le faire boire ; car s'il buvoit d'abord, il courroit riſque d'avoir des tranchées, qui ſeroient mortelles. Quant aux chevaux de carroſſe & de trait, cela eſt différent, & on ne s'aviſe pas de faire arrêter le carroſſe ni le labour pour les faire boire tout enharnachés : c'eſt pourquoi on les fait boire dès le grand matin & aux deux autres repas ſeulement.

Quelques-uns prétendent qu'il ne faut guère donner d'avoine aux chevaux les premieres journées qu'on ſe met en chemin, & que c'eſt aſſez de quatre ou cinq picotins : quand ils ſont une fois en haleine, on peut leur en donner huit, ſans craindre qu'ils en prennent du dégoût.

La premiere & la feconde journée que l'on eft en voyage, quelquefois les chevaux ne font que tâtonner leur avoine ; il faut la leur ôter pour cette fois, & leur donner du fon mouillé. Si le cheval eft véritablement dégoûté, il eft bon de lui donner une once de thériaque ou d'orviétan délayé dans du vin, & enfuite le tenir bridé pendant une heure.

A mefure qu'on approche du gîte, on doit avoir le foin de faire marcher le cheval à petit pas, afin qu'il ne foit pas échauffé en arrivant à l'écurie. Si on veut cependant fe preffer d'arriver, auffi-tôt qu'il fera au gîte il faudra le promener en main au petit pas, & lui laiffer prendre haleine, jufqu'à ce que fon fang foit ralenti : de cette maniere, il n'y aura rien à craindre. Au contraire, fi c'eft en hiver qu'on voyage, & qu'il faffe bien froid, il faudra couvrir le cheval d'une bonne couverture, le promener à l'abri du vent, & enfuite le mettre à l'écurie.

Si le cheval n'a prefque pas chaud, lorfqu'il eft arrivé au gîte, il faut tout d'un coup l'attacher au ratelier, fans le débrider qu'il n'ait repris haleine, & qu'il ne foit prefque fec. Pendant ce tems-là, on le deffangle, on lui ôte la croupiere, on lui lâche le poitrail, & on met de la paille fous les panneaux, entre le cheval & la felle ; cela le rafraîchit & lui fait plaifir : enfuite on lui fait bonne litiere de paille fraîche pour l'obliger à uriner. Il faut dans la traite laiffer uriner un cheval, quand il marque en avoir befoin ; il eft bon même de l'y folliciter. On obferve le contraire à l'égard des jumens ; car lorfqu'elles urinent en route, cela diminue leurs forces.

La premiere chofe qu'on doit faire lorfqu'on eft arrivé à l'écurie, c'eft d'ôter le vieux foin du ratelier, & de nettoyer la mangeoire.

S'il fe trouve en chemin un beau gué, & qu'il ne foit qu'à un quart-d'heure du gîte, il eft bon d'y faire paffer & repaffer le cheval deux ou trois fois, fans l'y laiffer tremper le ventre ; mais fi on ne l'a pas fait, auffi-tôt que les chevaux font arrivés à l'écurie, on doit leur laver & baffiner les jambes avec de l'eau de puits, fans toucher au ventre ; & quand ils font attachés au ratelier, & que leur fueur eft prefque paffée, quoique bridés, s'ils commencent à tirer du foin, c'eft une bonne marque, principalement quand ils ne battent pas du flanc : alors on leur ôte la bride & on leur laiffe manger leur foin à leur aife. C'eft pour faire venir l'appétit aux chevaux, qu'on les tient bridés dans l'écurie quelque tems après qu'ils y font arrivés.

Quand leur chaleur eft ralentie, on leur donne à chacun un demi-boiffeau de fon de froment mouillé, qu'on met dans la mangeoire ; on les débride enfuite pour les laiffer manger, cet aliment ainfi préparé les rafraîchit, les délaffe & leur ouvre l'appétit.

On leur donne l'avoine après qu'on les a abreuvés : quelques-uns la leur donnent auparavant.

Il y a des chevaux qui ont les pieds caffans, & la corne féche & fujette à s'éclater : il faut leur frotter ces parties avec du beurre, de l'huile & du faindoux, dont on fait un onguent qu'on emploie à froid. On fe fert encore de vinaigre & de fel, ou d'eau-de-vie, ou de vin chaud mêlé de vieux oing, ou bien on fe contente de leur frotter la jambe à froid avec de la lie de vin.

Voici un autre reméde expérimenté pour défenfler les jambes d'un cheval au retour d'un voyage, & les lui délaffer. On fait bouillir de l'eau dans un chaudron, & on y met des cendres de feu toutes rouges ; il faut qu'elles foient de farment, de noyer ou de chéne ; on laiffe bouillir le tout jufqu'à ce qu'il ne refte que le tiers de l'eau ; on l'ôte enfuite de deffus le feu, on en écume les charbons, & on la laiffe refroidir jufqu'à ce qu'elle foit un peu plus que tiéde. Cela fait, on en

frotte fortement avec la main les jambes du cheval; enſuite on charge ces parties de la cendre, qu'on y laiſſe juſqu'au lendemain, ſans mener le cheval à l'eau ni le ſortir de ſa place.

Autre maniere. On prend deux pintes de vinaigre, on les met chauffer dans un poëlon; & auſſi-tôt qu'il commence à fumer, on y jette quatre petits tas de cendres rouges de bois neuf; on laiſſe bouillir le tout un demi-quart-d'heure, après on l'ôte de deſſus le feu, & lorſqu'il eſt tiéde, on en lave les jambes des chevaux. C'eſt aſſez d'une pinte de vinaigre pour un cheval.

Les chevaux étant donc à l'écurie & deſſellés, on en met les ſelles au ſoleil, pour en faire ſécher les panneaux; enſuite on les bat avec une gaule, pour les empêcher de durcir: en hiver on les fait ſécher au feu.

Il eſt encore très-important pour la ſanté d'un cheval, lorſqu'il eſt deſſellé, de le manier par-tout où la ſelle a poſé, pour voir s'il n'y a point quelque foulure qui provienne de la ſelle, afin de la faire rembourrer à l'endroit où elle bleſſe le cheval.

Lorſqu'un cheval a été une heure ou deux deſſellé, on connoît mieux les endroits qui ont été foulés, d'autant qu'ils enflent à meſure qu'ils refroidiſſent.

S'il y a enflure ſans ouverture, il faut prendre quatre ou cinq blancs d'œufs, les mettre dans un plat, y ajouter un gros morceau d'alun, & battre le tout juſqu'à ce qu'il devienne en écume, dont on frotte l'enflure.

Autre remède. On prend de l'eau-de-vie ou de l'eſprit-de-vin, on en frotte l'enflure, & on met le feu à l'eau-de-vie qui eſt reſtée ſur le poil, avec un papier allumé, l'enflure ſe diſſipe à meſure que la flamme diminue.

Quelques-uns n'emploient pour ces accidens, que du ſavon noir mêlé d'eau-de-vie, le tout battu enſemble juſqu'à ce qu'il s'y forme de l'écume, dont ils frottent l'enflure, qui ſe diſſipe auſſi-tôt par la vertu de ce reméde topique.

Lorſqu'on a donné l'avoine au cheval, il faut ſe retirer & le laiſſer manger à ſon aiſe.

Un cheval qui a ſué toute une journée & qui eſt ſec, n'en vaut que mieux d'être étrillé un quart-d'heure après qu'il a mangé ſon avoine.

Si le cheval jette en route des excrémens trop clairs, c'eſt une marque qu'il a bu trop frais; ſi ſa fiente eſt de grains d'avoine toute entiere, c'eſt ſigne qu'il a l'eſtomac chargé de crudités; ſi elle eſt noire, il eſt échauffé: & alors il eſt néceſſaire, ſelon ce qu'on remarquera, d'apporter à tout cela les remédes convenables. On les trouvera ci-après, à l'article des maladies des chevaux.

Peu de tems après que les chevaux ſeront arrivés à l'écurie, on ſe ſouviendra de leur lever les quatre pieds, pour voir s'il ne manque rien aux fers, ou s'ils ne les bleſſent point, ou pour ôter avec un couteau, le gravier & la terre qui y tiennent, & y appliquer de la fiente de vache.

Si l'on eſt en route, dans un tems chaud & ſec, il eſt bon de graiſſer les pieds des chevaux avec du vieux oing, pour empêcher qu'ils ne s'alterent.

Les Meſſagers & autres gens qui conduiſent des chevaux de ſomme, les laiſſent coucher ſans les débâter, de crainte, diſent-ils, que la partie foulée n'enfle la nuit à meſure qu'elle ſe refroidiroit, mais la méthode en eſt dangereuſe; & s'il y a de l'enflure, il vaut mieux prendre un ſac plein de crotin de cheval tout chaud, & le lier ſur l'enflure, qui ſe diſſipe par l'effet de ce reméde, qui eſt facile à pratiquer.

Le lendemain, qu'il faut partir de l'hôtellerie, on a les mêmes attentions que lorſque l'on veut commencer le voyage; car, dans toute une route, on doit avoir bien ſoin des chevaux, afin qu'ils puiſſent achever le voyage ſains & gaillards.

Le voyage fini, on ôte deux clous du talon de chaque pied de devant du cheval : ſi c'eſt un grand fer, on en ôte quatre ; & deux ou trois jours après être arrivé, il eſt bon de ſaigner le cheval du cou, & de ne le nourrir que de ſon mouillé pendant ſept ou huit jours, ſans lui donner d'avoine, lorſque c'eſt un cheval de ſelle qui peut prendre du repos ; mais lorſque c'eſt un cheval de carroſſe ou de tirage, il ſuffit de deux ou trois jours, parce qu'il faut qu'il travaille, & qu'il ne le peut pas faire ſans avoine.

Le cheval ayant été ſaigné & gouverné, comme on a dit, on prend de la fiente de vache, pour lui charger les jambes, ou de la cendre de bois bouillie, comme on a dit ci-devant; & lorſque le cheval eſt un peu délaſſé, on lui fait parer les pieds, on le ferre de nouveau, & on le mene tous les jours à l'eau courante, une demi-heure le matin, & autant le ſoir, ſi c'eſt en été; & ſi c'eſt en hiver, on ne l'y laiſſe que le tems qu'il lui faut pour boire.

Si le cheval n'eſt que très-peu haraſſé, on ſe contente de le ſaigner, de prendre ſon ſang dans une terrine, & de l'y remuer, de crainte qu'il ne ſe coagule ; & enſuite, ſur trois livres de ſang, qui eſt le poids qu'on doit lui en tirer, on y mêle une chopine d'eſprit-de-vin, & on lui charge les jambes de cette mixtion.

On a expérimenté que pour bien délaſſer un cheval, il falloit d'abord le faire ſaigner, puis prendre une livre de ſel commun, le fricaſſer dans une poële de fer, juſqu'à ce qu'il ſoit ſec & qu'il ne pétille plus, y ajouter deux livres de miel, bien mêler le tout dans un mortier, & en charger les jambes du cheval.

Ou bien on prend deux tiers d'eau-de-vie, & un tiers d'huile de noix, on les bat bien enſemble, & on en frotte les jambes du cheval.

Au reſte, ſi votre cheval eſt emmaigri de fatigue ou autrement, recourez à l'article des maladies, au mot *Maigreurs*.

Du cheval hongre, & de la maniere de le hongrer.

Les chevaux dont on ſe ſert, ſont hongres ou entiers : ceux-ci ſont propres pour le harnois, parce qu'ils ont plus de force & de vivacité que les autres : les hongres valent mieux pour la ſelle ; il y en a pourtant qui ſont très-bons au tirage.

C'eſt au printems ou en automne qu'on hongre les chevaux, & jamais en été ni en hiver, parce que le chaud & le froid ſont contraires à cette opération : le cheval doit avoir deux ou trois ans avant que d'être hongré.

Pour faire cette opération, après avoir étendu autour du cheval deux bonnes bottes de paille pour lui faire un lit, on lui paſſe dans les deux jambes de devant une forte corde, groſſe comme le doigt, avec un nœud coulant au bout; on lui en paſſe une pareille aux jambes de derriere ; & pour le terraſſer ſur la paille, on tire les cordes de côté toutes deux en même tems : de ſorte que les nœuds coulans venant à ſe ſerrer, ſerrent auſſi les jambes du cheval, qui tombe par terre. Ceux qui tiennent la corde de derriere, paſſent du côté de la tête, & ceux qui tiennent celle de devant, vont du côté de la queue : les uns & les autres tirent fortement les cordes, pour faire en ſorte que le cheval ne puiſſe ſe remuer & empêcher l'opération.

Pendant qu'on le tient ainſi, celui qui doit le hongrer prend un biſtouri ou un raſoir, avec lequel il fait adroitement une inciſion aux bourſes du cheval, & en tire les teſticules ; & comme en les tirant il ſuit des filamens, il faut les tourner & les renfermer. On peut couper les teſticules mêmes, & en laiſſer un morceau, afin que l'animal conſervant un peu de ſa maſculinité, ait plus de vigueur. Les anciens faiſoient ces ſortes d'opérations avec des fers chauds, afin

que le même inſtrument qui coupoit une partie, arrêtât le ſang de l'autre en la brûlant; & ils mettoient ſur la plaie, des cendres de ſarment, de la limaille & de l'huile.

Ou bien, au lieu d'ôter les teſticules, on ne fait que les pincer ou inciſer, & on les amortit avec du poiſon, qu'on arrête en liant fortement les ligamens d'au-deſſus.

Quand cette opération eſt faite, on déſentrave le cheval, qui ſe leve auſſi-tôt: on le mene baigner à la riviere ou dans un abreuvoir, ce qui doit ſe faire deux fois par jour durant quinze jours. S'il n'y a point d'endroits pour le baigner, on prend ſept ou huit ſeaux d'eau qu'on lui jette ſur la partie malade, ſoir & matin pendant quinze jours. Il faut avoir ſoin de bien nourrir le cheval hongré avec du ſon mouillé pour le rafraîchir, & mêler deux onces de foie d'antimoine, au cas qu'il ſoit dégoûté.

Article III.

Des maladies des Chevaux.

Avant que de venir au détail des maladies ou indiſpoſitions des chevaux, il faut parler des ſymptômes qui les annoncent.

Symptômes des maladies des Chevaux.

On connoît qu'un cheval eſt malade, ou qu'il le ſera inceſſamment,

1°. Quand il a du dégoût pour tout ce qu'on lui donne, & qu'il ne fait que le tâtonner.

2°. Quand il a la tête peſante, lourde ou penchée, l'œil triſte, égaré ou baigné de larmes. Sur ces indices, pour mieux s'en aſſurer, on lui tâte les oreilles; s'il les a froides, c'eſt mauvais ſigne; ſi ſa bouche paroît livide & échauffée, cela ne vaut encore rien, de même que quand il a le poil hériſſé aux flancs, & déteint aux extrêmités plus que de coutume.

Outre cela, on obſerve ſa fiente; ſi elle eſt dure, noire ou verdâtre, c'eſt marque d'une nourriture mal digérée: ſon urine, lorſqu'elle eſt crue, eſt encore un ſymptôme de maladie; de même lorſque le cheval n'eſt pas ferme ſur ſes jambes quand il marche, ou lorſqu'il eſt lent au travail, ou qu'il ſe couche & ſe releve ſouvent.

Quelques-uns mettent la main ſur le cœur du cheval; s'ils ſentent que les flancs ſont agités, & qu'il reſte ſur ſes jambes comme immobile, telles choſes qu'on lui faſſe pour l'animer, ils en augurent des ſuites fâcheuſes.

Lorſqu'un cheval qui veut piſſer, le fait ſans ſe camper à l'ordinaire, & que l'urine qu'il rend, tombe d'elle-même goutte à goutte, ſans être pouſſée, c'eſt une marque de maladie mortelle. Il en eſt de même, ſi en arrachant le crin de la queue ou d'autres parties, il ſe détache fort aiſément.

Un cheval malade qui ne ſe couche point, eſt en danger; s'il ſe plaint & qu'il montre le blanc des yeux, c'eſt ſigne qu'il ſouffre: mais comme ces ſymptômes s'étendent trop généralement ſur bien des maladies, & que chacune a les ſiens particuliers, on doit s'étudier à les démêler, afin de ne s'y point tromper.

Avant de paſſer au détail des maladies des chevaux, comme la ſaignée y eſt fort en uſage, il eſt bon d'expliquer à quelles veines on les ſaigne, & pourquoi: c'eſt ce que l'article ſuivant & la figure que l'on trouvera ci-après, vont expoſer.

Des veines où l'on ſaigne le Cheval, &, pourquoi.

On le ſaigne, 1. de la veine du ſommet de la tête, contre les aſſoupiſſemens, léthargie & difficultés de l'ouie : cette ſaignée appaiſe auſſi la douleur des yeux, en détournant le cours des humeurs.

2. De la veine qui eſt à quatre doigts au-deſſous des grands coins des yeux, nommée le larmier, pour décharger les humeurs tombées ſur les yeux.

3. Du cartilage qui ſépare les naſeaux dont on tire du ſang en le perçant de part en part avec la lancette, pour divertir les humeurs qui cauſent les avives.

4. De la pointe du nez, pour toutes les maladies du cheval, après qu'on a purgé la partie éloignée : elle eſt très-utile quand la vue eſt troublée & chargée d'humeurs.

5. De la veine du troiſiéme ſillon du palet, au milieu des deux dernieres dents de devant, pour guérir les lampas, la palatine, les échauffures de la bouche, pour faire revenir l'appétit, & généralement pour tous les maux de tête; & quoiqu'on ne doive pas tirer du ſang aux chevaux châtrés & aux poulains, ſans une grande néceſſité, on peut leur en tirer de cette veine pour décharger la tête & les yeux.

6. De la veine de deſſous la langue, pour tous les maux de bouche, de la gorge, des avives, & pour l'eſquinancie.

7. De la veine de la partie intérieure de la lévre baſſe, pour ſoulager le pouſſif, l'avant-cœur, l'étranguillon & les échauffures de la bouche, & pour guérir les puſtules & cirons qui viennent ſur la lévre.

8. De la veine des deux côtés du poitrail, ſituée à l'endroit où l'épaule ſe joint avec le ſous-bras, appellé *Inconrri*, ou les airs de devant, contre les maux du poulmon, du cœur, & des autres parties voiſines de ces veines, tant intérieures qu'extérieures, & de celles qui ſont en dedans des deux cuiſſes : on en tire du ſang pour la fourbure nouvelle : on fait des ligatures fort étroites au-deſſus des genoux, pour empêcher les humeurs de deſcendre aux jambes.

9. De la veine des ſous-bras en dedans, pour fluxion du genou.

10. De la veine de dedans les deux jambes, au-deſſous du genou, pour divertir les deſcentes d'humeurs deſſus les jointures des paturons; & pour guérir les crevaſſes, échauffures des paturons, fuſées & ſuros, & pour faire évacuer les humeurs arrêtées ſur le genou.

11. De la veine du côté de dedans de chacun des paturons de devant, pour aider à la guériſon des maux de pieds.

12. De la veine de la pince de l'un des deux pieds de devant, pour évacuer les humeurs demeurées entre la ſole & le vif du pied, pour fourbure ou ſous-bature.

13. De la veine du côté de dehors de chacun des paturons de devant, pour aider à la guériſon des maux de pieds.

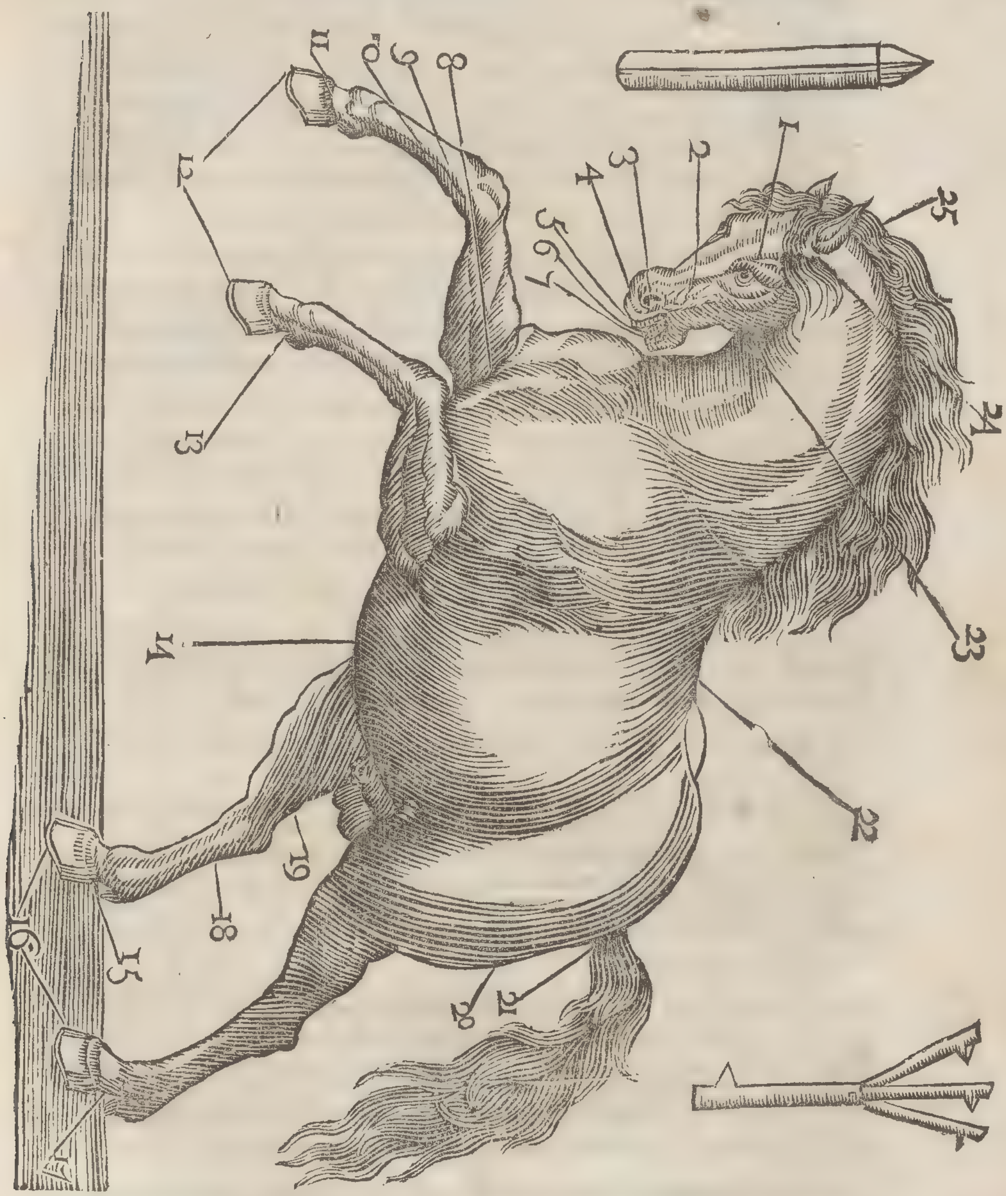
14. De la veine du flanc, droit ou gauche, pour divertir les humeurs des parties ſupérieures, pour faciliter la guériſon de la pouſſe des avives & des humeurs qui viennent ſous le ventre.

15. De la veine du côté de dehors de chaque paturon de derriere, pour la cure des maux de pieds.

16. De la veine de la pince de chacun des deux pieds de derriere, pour évacuer les humeurs demeurées entre la ſole & le vif du pied, pour fourbure ou ſousbature.

17. De la veine du côté de dedans l'un ou l'autre paturon de derriere, pour les maux de pieds.

Figure du Cheval, dont les veines d'où on peut le ſaigner, ſont déſignées par des chiffres, & expliquées ci à côté.



Ruris honos dat opes & opem, nec gratior uſus. [Virg. Geor.]

18. De la veine du côté de dedans de chacune des deux jambes de derriere, au-dessous du jarret, pour empêcher l'augmentation des grapes, des arrêtes, mules traversieres, vessignons, jardes & éparvins.

19. De la veine en la partie de dedans de chacune des cuisses de derriere, appellée la veine du plat de la cuisse, laquelle on arrête, pour guérir les maux des jarrets, des jambes & des pieds.

20. De la veine de la jointure de la hanche, contre la sciatique.

21. Des veines qui sont dessous la queue, à quatre doigts de son commencement, à l'endroit où il n'y a point de poil, pour faciliter la cure du poussif, & de ceux qui ont convulsions de nerfs, douleurs aux lombes, appellées mal feru ou arné.

22. De la veine du dos, contre la folie & douleurs des lombes.

23. De la veine, qui est au côté droit ou gauche du cou, pour l'universelle purgation du corps, & pour préserver le cheval de plusieurs maladies, pour évacuer les humeurs & les divertir des parties qui ont reçu quelque blessure ou contusion, ou quelque grande tumeur, & pour faciliter la cure des maladies provenantes d'abondance ou de corruption de sang, comme du farcin, de la gale & démangeaison.

24. De la veine du côté droit ou gauche des tempes, pour les maux de tête, pour la fiévre, farcin, mentagre, descente d'humeurs sur les yeux, qui est grande. Le seul reméde pour lui boucher le passage, quand on en aura tiré du sang, c'est de le cautiser avec le feu.

25. Des veines qui sont dessus les oreilles, pour les plaies & les ulceres, & particuliérement pour les plaies du cou, de la tête, & pour les avives.

Comment & pourquoi on barre les veines d'un Cheval.

Cette opération se fait sur les veines, pour arrêter le cours des mauvaises humeurs. Pour cet effet, on ouvre le cuir, on dégage la veine, on la lie dessus & dessous, & on la coupe entre les deux ligatures.

Maladies des Chevaux, par ordre alphabétique, avec les remédes.

ALTÉRATION. Ce mal vient ordinairement aux chevaux, de trop de fatigue : ceux qui en sont atteints, ont le flanc échauffé.

Reméde. On prendra une livre de miel avec deux picotins de son, le tout bien mêlé ensemble avec un peu d'eau tiéde, en sorte qu'il n'y en ait point trop pour faire couler le son ; ce reméde pris par le cheval, à portions égales, pendant quatre jours, ne manquera pas de le faire vuider, ce qui le soulagera & le rafraîchira tout-à-fait.

ARRÊTES. On appelle *arrêtes* ou *queues de-rat*, de petits calus élevés & dégarnis de poil, qui naissent le long & à côté du nerf de la jambe du cheval, bien au-dessus du jarret, en descendant jusqu'au boulet. Ce mal vient quelquefois de ce que les chevaux s'entrecoupent les jambes en marchant, ou bien lorsque les jambes sont négligées & qu'on y laisse amasser de l'ordure, ou de ce que les chevaux logent dans une écurie trop chaude, le fumier qu'on y laisse amasser ayant une humeur âcre & mordicante qui pénetre & endommage les pieds des chevaux.

Remédes. Les arrêtes sont assez difficiles à guérir : néanmoins, pour y réussir, on ne fera guère travailler le cheval ; on lui tiendra les jambes nettes, afin qu'il ne s'y amasse point d'ordures ; ensuite on le saignera, pour ralentir la fermentation

tion du ſang ; on lui donnera pour nourriture, du ſon mouillé de tems en tems, mêlé de deux onces de foie d'antimoine. D'autres lui donnent de la racine de chiendent, & pour breuvage, de l'eau détrempée de farine d'orge. Voilà le régime ; voyons maintenant à panſer le mal.

Pour arrêter le cours des humeurs, on barre la veine des jambes du cheval à l'endroit & au-deſſus où ſont les arrêtes : après cela on lave le mal avec du ſavon noir, de l'huile d'euforbe, de l'huile de vitriol, ou avec de l'urine ſimplement. Il faut, avant cela, raſer le poil qui eſt ſur les arrêtes, & les frotter rudement avec un morceau de toile rude & forte, en y mettant les remédes.

On peut ſe ſervir d'eau-forte, ou d'eſprit de vin, mêlé avec de la fiente de pigeon ; ou bien prendre de la laite de herang ſalé, avec du ſuif de mouton ou du ſain-doux, & en frotter le mal.

L'orpiment, au poids de deux onces, mêlé avec quatre onces de bon vinaigre, eſt ſpécifique pour les arrêtes ; ou bien, prenez de la fiente de pigeon ou de brebis, faites un léniment avec du vinaigre, & en frottez le mal.

Autrement, prenez deux onces de verd-de-gris pulvériſé, une once de miel, détrempez le tout avec du bon vinaigre, & frottez-en les arrêtes.

D'autres ſe ſervent de poireaux bien cuits, ſain-doux & verd-de-gris, de chacun deux onces, le tout mêlé enſemble.

Il y en a qui prennent une livre de ſain-doux, vitriol, verd-de-gris, encens, de chacun demi-once, une once de maſtic, ou trois onces de cire neuve, ils mélent le tout enſemble, & en font un onguent merveilleux pour les arrêtes.

Si elles ſont humides, & qu'elles ne paroiſſent point en calus, il faut y mettre des poudres pour les deſſécher : ſi au contraire elles paroiſſent en calus, il faut les couper avec le feu, & appliquer deſſus ce reméde. Délayez une livre de farine de froment avec du vin blanc, comme ſi vous vouliez faire de la bouillie, faites-la cuire à petit feu, ayant ſoin de la toujours remuer ; faites fondre à part, dans un pot, de la poix de Bourgogne, ajoutez-y de la térébenthine & du miel : faites bien fondre le tout enſemble, & le jettez modérément chaud dans la bouillie, ôtez-la de deſſus le feu, & y ajoutez le bol en poudre ; mêlez bien le tout enſemble, verſez-le ſur un morceau de toile, & l'appliquez chaudement ſur les arrêtes.

ATTEINTE. Les chevaux ſont fort ſujets à s'entretailler, c'eſt-à-dire, de s'attraper les pieds de devant avec ceux de derriere ; ou bien ils s'attrapent les uns les autres, ou s'entremordent ſouvent, juſqu'à s'emporter la piéce ſur la couronne du pied ou ailleurs.

Remédes. Si la plaie eſt pleine d'ordure ou de pus, il faut la nettoyer & la laver avec du vinaigre & du ſel : s'il y a quelque morceau de chair, qui ſoit détaché, on le coupe ; enſuite on fait durcir un œuf qu'on coupe en deux & qu'on poudre de poivre, pour l'appliquer chaudement ſur le mal ; on l'attache avec une bande, à laquelle on ne doit pas ſouffrir que le cheval porte les dents ni la langue ; s'il ne guérit point la premiere fois, on recommence le lendemain.

Si le mal provient d'un trou qu'un cheval ſe ſera fait au-deſſus de la couronne par quelqu'accident, on lave le mal avec du vinaigre chaud ; enſuite on remplit le trou de poivre, & par-deſſus, on met de la ſuie de cheminée délayée avec du vinaigre & des blancs d'œufs qu'on bat bien enſemble, & qu'on a ſoin de bien envelopper : on panſe ce mal pendant deux jours, qui ſuffiſent pour le guérir. Si le trou eſt profond, prenez de la poudre à tirer, & la délayez avec de la ſalive, empliſſez-en l'atteinte & mettez-y le feu ; réitérez la même choſe le lendemain, & empêchez que le mal ne ſe renouvelle, & de tems en tems, lavez-la avec de l'eau-de-vie.

Si la bleſſure ne guérit pas après ces remédes, & qu'on craigne que le cheval ne ſoit en danger ; par exemple, ſi l'atteinte eſt encornée, c'eſt-à-dire, ſourde, on

ſondera la plaie, pour voir ſi le tendon n'eſt point bleſſé ; ſi cela eſt, on fera une inciſion avec un raſoir, pour ſonder le mal plus avant & le guérir entiérement. On doit obſerver, en ſondant, que ſi la ſonde deſcend entre la corne & le petit pied, ou entre le petit pied & le ſabot, il faut deſſoler le cheval, c'eſt le reméde le plus sûr pour faire tomber le tendon bleſſé, autrement la gangrene s'y met & le cheval en meurt.

Quand le cheval eſt deſſolé, on fait une ouverture avec un bouton de feu qui pénétre juſqu'au tendon ; on y inſere gros comme une bale à jouer à la paume, d'une compoſition faite avec ſix gros de ſublimé corroſif & deux gros d'aloës, le tout en poudre très-fine, & détrempée avec de l'eſprit de vin. On couvre ce compoſé d'une tente de filaſſe qui ſera chargée de baſilicum. L'opération étant faite & l'emplâtre appliquée, on laiſſe ainſi le cheval cinq ou ſix jours ſans le panſer. Le lendemain on le ſaigne du cou, & le ſoir on lui donne un lavement compoſé d'herbes émollientes, dont on fait une décoction. L'ordinaire du cheval doit être de ſon mouillé, mêlé de deux onces de foie d'antimoine en poudre, pour tempérer l'ardeur du ſang, qui pourroit lui cauſer la fiévre ; ce qui ſeroit très dangereux.

Il ſe peut auſſi que dans une atteinte, le tendon ne ſoit pas bleſſé, & qu'il y ait ſeulement du pus dans la plaie, ce qui ſe remarque par la ſonde : alors on lave la plaie avec du vin chaud, & on met une emplâtre d'*unguentum bellicum*, qui ſe vend chez les Apothicaires.

AVANT-CŒUR, *Anti-cœur*, & par corruption *An-cœur*, eſt une tumeur qui ſe forme à la poitrine, vis-à-vis du cœur : elle paroît en dehors, & le cheval eſt triſte, tient la tête panchée, & le cœur lui bat ſenſiblement. Ces ſymptômes ſont ſouvent accompagnés d'une grande fiévre qui le tourmente extrêmement, quelquefois juſqu'à l'obliger de tomber à terre, à cauſe des défaillances qu'elle lui cauſe au cœur : elle eſt très-dangereuſe, ſur-tout quand on laiſſe rentrer la tumeur.

Remédes. Lorſque ce mal paroît, on ne peut trop tôt y apporter du reméde. On commence par donner au cheval un lavement compoſé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge, avec deux onces de ſel policreſte, le tout bouilli enſemble pendant un quart-d'heure, on le paſſe dans un linge, y ajoutant une chopine d'urine de vache, avec un quarteron de beurre frais, & autant d'huile de rhue ; on donne cette décoction au cheval, deux fois par jour : enſuite on raſe bien le poil, qui eſt ſur la tumeur ; ce qui fera venir l'avant-cœur à ſuppuration, & fera connoître l'endroit où il faudra le percer.

La tumeur étant percée, on la frotte tous les jours d'un onguent fait de quatre onces de baſilicum & de deux onces de térébenthine ; on fait fondre le tout, on y ajoute quatre onces de thériaque vieille ; & deux onces d'huile de rhue ; on mêle bien le tout ſur le feu, & on en frotte tous les jours la tumeur chaudement.

D'autres obſervent cette méthode : ils percent avec une lancette, le cuir ſur l'avant-cœur en huit ou dix endroits, mettent dans les trous, entre cuir & chair, gros comme un ferret d'éguillette, de racine d'ellebore, & graiſſent bien le deſſus du mal avec du beurre frais, d'huile de laurier & d'althéa, le tout battu à froid : la tumeur vient à ſuppuration.

Le lendemain on donne un lavement avec deux onces de policreſte dans deux pintes d'eau où l'on aura fait bouillir de l'orge ; on y ajoute un quarteron d'huile de laurier, & deux heures après, on lui donne le breuvage qui ſuit.

Prenez des bayes de laurier, de geniévre, & racine de zedoaire, de chacun deux onces, autant de galanga, deux onces & demie de gentiane, pareille doſe de racine d'angélique, une demi-once de myrte, & un ſcrupule de ſafran, pulvé-

rifez le tout finement, & en donnez deux cuillerées au cheval dans une chopine de bon vin rouge, délayé avec deux dragmes de thériaque ou d'orviétan. Il faut avant la prife, promener le cheval une demi-heure, & autant après.

Au défaut de ce breuvage, vous donnerez au cheval deux onces de poudre thériacale ou de bon orviétan dans une pinte de bon vin, ou bien prenez une once de thériaque délayée dans une pinte d'eau cordiale: il eft bon de réitérer ce breuvage plufieurs jours, foit qu'il ait la fiévre ou non.

Voici un autre lavement qui n'eft pas moins fpécifique que le premier. On prend des feuilles d'impératoire, de chardon-bénit, de fcabieufe & de mélifle, de chacun une poignée, deux onces de fel policrefte pulvérifé; on fait une décoction du tout qu'on coule: enfuite on y met un quarteron de beurre, & après avoir coulé le tout, on le donne tiéde au cheval.

Comme l'avant-cœur eft un mal fort preffant, & prefque toujours accompagné de défaillance de cœur, tout ce qui peut en purger le mal eft bon, fur-tout l'eau cordiale, dont voici la compofition.

Il faut prendre une poignée de feuilles de mélifle, autant d'*alleluya*, & pareille quantité de celles de chardon-bénit, y ajouter deux onces de racine d'angélique & une de cannelle pulvérifée, mettre le tout infufer durant vingt-quatre heures, le couler, & le donner en breuvage au cheval, deux heures après qu'il a pris le lavement.

On doit auffi lui tirer une livre & demie de fang de la veine du cou. S'il paroiffoit beaucoup oppreffé après la faignée, il faudroit la lui réitérer auffi forte que la premiere, & continuer toujours les lavemens.

Il eft néceffaire de promener le cheval attaqué de l'avant-cœur; mais fi c'eft dans un tems froid, on le tiendra chaudement, afin de mieux faire agir les remédes. On le nourrira de fon mouillé, mêlé de foufre d'antimoine. S'il eft dégoûté, on prend environ un verre de vinaigre ou de verjus, on y délaye deux onces de thériaque ou d'orviétan, & on lui fait prendre en breuvage.

Quelques-uns, après s'être fervis de l'ellebore, comme on a dit, mettent fur la tumeur une emplâtre compofée d'abfynthe, de branche-urfine, de lierre terreftre, de mauve, de rhue & de guimauve; le tout cuit & bien bouilli enfemble: cela réfout la tumeur; & pour fortifier le cœur du cheval, ils lui font prendre pendant huit jours d'une poudre dont voici la compofition.

Ayez de la gentiane, ariftoloche, bayes de laurier, myrte & raclure d'ivoire; les herbes bien féches, & le tout mêlé enfemble & pulvérifé finement, mettez-le infufer dans du vin, & le donnez au cheval.

AVIVES. C'eft une inflammation qui faifant enfler les glandes d'auprès du gofier du cheval, lui empêche la refpiration; de forte qu'il court rifque d'être étouffé, s'il n'eft fecouru promptement. Cette maladie vient aux chevaux, pour avoir été abreuvés dans un tems qu'ils avoient trop chaud, ou pour avoir bû des eaux trop fraîches & vives, ou bien lorfqu'on les a trop pouffés au travail, & qu'on n'a pas eu foin en entrant à l'écurie, de les couvrir, ou de les promener auparavant que de les y mettre.

On connoît qu'un cheval a les avives, lorfqu'il perd tout d'un coup l'appétit, qu'il a la tête baiffée, les oreilles froides, la bouche chaude & féche, qu'il paroît trifte, qu'il fe vautre, fe couche & fe leve fort fouvent, & qu'il fe tourmente étrangement, à caufe des douleurs des glandes & des tranchées qu'il reffent dans le ventre, qui font accompagnées d'une rétention d'urine; & pour tâcher de le faire uriner, mettez-lui fous le ventre de la paille fraîche.

Pliez en bas l'oreille du cheval malade, & où en arrivera la pointe arrachez-en du poil; fi le poil quitte aifément, c'eft figne qu'il eft tems de remédier au mal.

Reméde. On prend des tenailles de Maréchal, avec lesquelles on serre la glande où est le mal; on la bat avec le manche d'un brochoir, ou autre ustensile de cette nature, jusqu'à ce qu'on juge qu'elle soit assez meurtrie; ou bien, avec les mains seulement, on manie & on broye les avives, jusqu'à ce qu'on sente que les tumeurs soient amollies : cela seul les dissipe, sans qu'il soit besoin de les ouvrir, à moins que les glandes ne fussent si grosses, qu'il y eût apparence que le cheval en dût être suffoqué; & pour lors, afin de donner au cheval un plus prompt soulagement, on doit les ouvrir avec la lancette. Il faut couper de long les avives, & les arracher; après on y met des drapeaux de lin trempés dans des blancs d'œufs, & on les laisse reposer trois jours; ensuite on panse les avives comme les plaies ordinaires.

Ces tumeurs dangereuses étant ainsi rompues, il faudra saigner le cheval sous la langue, ou du flanc, & ensuite lui laver la bouche avec du sel & du vinaigre, dont on lui soufflera aussi dans les oreilles : le sel doit être bien broyé, pour mieux pénétrer.

Autres remédes. Après avoir fait le reméde ordinaire des Maréchaux, qui est de rompre les avives au cheval, il faut le faire saigner du flanc, lui faire avaler demi-septier d'eau-de-vie, avec demi-once d'orviétan ou de thériaque.

Ou bien, on lui fait prendre un breuvage composé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muscades rapées avec six jaunes d'œufs, le tout bien battu ensemble : après qu'il a avalé ce breuvage, il faut le promener au pas pendant une demi-heure. Ces remédes réussissent toujours, pourvu qu'on n'ait point trop négligé les avives.

Quand elles pressent si fort, que le cheval court risque d'en être suffoqué, pour lors il faut lui faire avaler le breuvage suivant. On prend un gros de sel volatil de tartre, une once de thériaque ou d'orviétan, & on met le tout infuser dans une pinte de vin rouge durant quatre heures.

Pour le guérir plus promptement, on pourra lui donner encore un lavement préparé ainsi. On prendra des feuilles de mercuriale & de pariétaire, de chacune une poignée, on les fera bouillir dans deux pintes d'eau réduites aux deux tiers, & on coulera cette décoction dans un linge qu'on pressera fortement. Cette colature faite, on prend six gousses d'ail, & on les pile après qu'elles ont infusé dans la décoction; on passe le tout ensemble dans un tamis, on y mêle six onces de miel & demi-livre d'huile d'olive; on y donne un bouillon sur le feu, ensuite on le laisse refroidir, & on le fait prendre tiéde au cheval.

Si ce lavement n'opéroit pas suffisamment, il faudroit lui mettre la main dans le fondement pour lui tirer la fiente. On peut mêler dans le lavement, une chopine de vin émétique dans une pinte de décoction. Il est bon de saigner le cheval du flanc ou de la langue, ainsi qu'on le jugera le plus à propos.

Si, pendant que les avives oppressent le cheval, on s'apperçoit qu'il sue & que les membres lui tremblent, qu'il se tord le corps, & que la lévre inférieure lui pend, c'est signe de mort.

Pour mollifier & résoudre les avives, quelques-uns frottent long-tems & fortement les deux côtés des mâchoires, & le mal même, avec beurre frais & huile chaude, ou avec beurre frais, huile rosat & sain-doux, le tout mêlé ensemble; ensuite ils couvrent le cou & le dos du cheval, d'une bonne couverture, afin de le tenir chaudement.

Nous avons dit qu'il falloit promener le cheval; mais s'il vient à tomber en marchant par l'oppression des avives, il faudra avec une petite broche de bois, lui piquer le fond des narines, de maniere qu'il en sorte trois ou quatre gouttes de sang, le cheval se levera incontinent.

Autre reméde topique pour ramollir les avives. Prenez deux onces de farine d'orge, mucilage de lin, guimauve, huile rosat, de nenuphar & de camomille, graisse de volaille, de chacun demi-once; mêlez bien le tout, & en faites un onguent, dont vous mettrez une emplâtre sur les avives.

Le *Basilicum* ou le *Diachylum* sont encore merveilleux.

On y emploïe aussi utilement une emplâtre faite d'onguent althea, oignon de lys, semence de lin, pois chiches pilés, poudre de réglisse, farine de fénu-grec, & huile d'olive; le tout bouilli ensemble & bien incorporé.

On doit tenir le cheval malade chaudement; & si on peut le mettre dans une bergerie remplie de moutons, il n'en sera que mieux.

BARBILLONS ou *Barbes*. Ce mal est plus incommode aux chevaux que dangereux, puisque ce n'est qu'une petite excroissance de chair qui vient dans le canal de la bouche, sous la langue, dans l'intervalle qui sépare les barres; ce qui empêche le cheval de boire & de manger. Les bœufs & les vaches sont aussi sujets à cette incommodité, & on se sert du même reméde.

Reméde. On coupe ces barbillons avec des ciseaux, le plus près qu'on peut; on les frotte de sel, d'ail & de vinaigre, & ils se guérissent ainsi d'eux-mêmes.

BARRES écorchées ou blessées par un mors ou par quelques accidens. Prenez des figues séches pilées, mêlez-les avec du miel & du sucre en poudre, & étendez le tout sur un morceau de linge dont vous entourerez un bâton long de dix pouces, où vous aurez attaché aux deux bouts une corde; mettez ce bâton dans la bouche du cheval, & arrêtez-le avec des cordes par-dessus la tête: vous l'ôterez au bout de trois quarts d'heure, & vous lui remettrez cinq ou six fois par jour; & à chaque fois vous lui laisserez pendant trois quarts d'heure.

BATTEMENT DE CŒUR. Maladie des chevaux, qui se remarque aisément par le mouvement extraordinaire qui se fait à l'endroit qui est entre l'épaule & la sangle du cheval, de maniere qu'il semble que les côtes vont sortir.

Reméde. L'on commence par saigner le cheval; & si après la saignée, le battement ne diminue point, il faut la réitérer le même jour, & lui donner de bons lavemens & souvent, avec un breuvage fait avec une décoction de bourrache, buglose & mélisse, de chacune une poignée; on fait une chopine de cette décoction, qu'on laisse bouillir un demi-quart d'heure; ensuite, en l'ôtant du feu, on y ajoute deux poignées d'oseille, on laisse refroidir le tout, & on le passe dans un linge; étant froid, on y met dissoudre une once & demie de conserve de roses, une once & demie d'orviétan ou de thériaque, & dix grains de safran: on fait avaler ce breuvage tiéde au cheval, & deux heures après, on lui donne un lavement fait de la maniere qui suit.

On prend des mauves, guimauves, pariétaires, bourraches, bettes, laitues, mercuriales, armoise, camomille, rhue & mélilot, de chacun une poignée; on fait une décoction du tout dans trois pintes d'eau, que l'on fait bouillir un quart d'heure; on le passe & on jette le marc; on le remet sur le feu, & on y ajoute une once & demie de policreste en poudre, deux onces de semence de lin, & autant de fénu-grec concassé; on les fait bouillir environ un quart d'heure, ensuite on passe le tout, & on y met encore trois onces d'huile de laurier, autant de beurre frais, & une chopine d'urine de vache, si cela se peut; après on donne ce lavement tiéde au cheval.

Il faut donner les lavemens de six en six heures, & le breuvage tous les jours: le cheval ne doit manger que peu; on lui donne du son mouillé, & on le promene souvent au petit pas, le tenant en main. Quand son battement de cœur sera cessé, & que le cheval sera bien remis, on le purgera avec une once & demie d'aloës

pour un cheval ordinaire, & deux pour un qui eſt très-grand, une once d'agaric en poudre, & une once d'iris de Florence; on méle le tout dans une pinte de petit lait, & on le donne tiéde au cheval, qui ſera bridé quatre heures avant la priſe. Le lendemain le cheval ſe purgera; il faut le promener de tems en tems.

BLEIMES. Ce ſont certaines meurtriſſures ou inflammations qu'un ſang corrompu cauſe dans le ſabot entre la ſole & le petit pied.

Reméde. On ouvre d'abord le mal juſqu'au vif, afin d'en faire ſortir la matiere; & on met dedans du baume ardent ou de l'huile de merveille; enſuite on enveloppe le ſabot avec une rémolade compoſée de ſuie & de térébenthine, ou bien on y met un onguent dont voici la compoſition.

Ayez des cendres de ſarment une livre, même poids de ſuif, & autant de ſang de cochon; faites fondre le ſuif, & y incorporez les cendres, puis le ſang; laiſſez bien chauffer cette compoſition, & l'appliquez enſuite ſur les ſoles le plus chaudement qu'il eſt poſſible. Il faut bander le pied après l'avoir rempli de fiente de cheval, ce qui empêche que la matiere ne ſouffle au poil: ſi cela arrivoit, il ſeroit à propos de ſe ſervir d'eau vulnéraire.

Si le mal s'opiniâtre, & que la matiere cauſe du ravage au pied, on ne balancera point à deſſoler le cheval, on y mettra deſſus de l'huile de merveille toute chaude, on enveloppera le pied de filaſſe, & on appliquera par-deſſus, une rémolade faite ainſi.

Prenez du jus d'abſynthe, de celui de plantain, de roſes, de bourrache & de guimauve, de chacun trois onces, deux livres de vinaigre, demi-livre d'huile d'olive, ſix petites poignées de farine de froment, & demi-livre de branche-urſine; faites bouillir le tout enſemble, & le mettez ſur le pied du cheval. Il faut tous les jours renouveller la rémolade, & nettoyer la plaie lorſqu'on la panſe.

Les bleimes proviennent quelquefois des atteintes que les chevaux reçoivent, ou de petites pierres, ou du gravier qui ſe coule entre la ſole & le fer: il n'en faut pas davantage pour la fouler & la meurtrir. Un fer mal poſé peut auſſi cauſer ce mal, qui fait ſouvent faire quartier neuf au cheval.

Il n'eſt pas difficile de guérir les bleimes dès qu'elles commencent à paroître: il n'y a qu'à parer le pied pour découvrir le mal, & ôter la ſole meurtrie; enſuite, pour mûrir la matiere, on y applique, dans un bon bandage ſur des étoupes, un oignon de lys, de l'huile d'olive & de la poix de Bourgogne, à égale portion, qu'on aura bien fait bouillir enſemble.

BOULET bleſſé. Lorſqu'il arrive quelques bleſſures ſur le boulet, il faut délayer de la mie de pain dans de la bierre, comme ſi c'étoit de la colle, & la faire cuire; quand elle eſt cuite, on jette dedans, de l'onguent roſat & du populeum, de chacun gros comme le pouce; enſuite on en fait un cataplaſme ſur un morceau de linge, & on le met ſur le boulet malade: après on trempe dans de l'eau chaude, où l'on a jetté quelques gouttes de vinaigre, des compreſſes que l'on met ſur le cataplaſme. Il faut avoir ſoin, juſqu'à ce que le boulet ſoit guéri, d'humecter de tems en tems ces compreſſes avec cet oxycrat.

Le CAPELET eſt une tumeur tendre, mollaſſe & même mobile ſous la main, qui naît à la pointe ou à la tête du jarret du cheval, où elle s'engendre d'une matiere flegmatique & froide: il ne fait point de douleur au cheval, & ne l'empêche point d'agir; c'eſt ſeulement une difformité à la jambe.

Reméde. Il n'y a qu'à le frotter avec de bon vinaigre, où l'on aura mis diſſoudre du ſel nitre, ammoniac ou commun, vitriol ou autre acide, ou y mettre une emplâtre de fiente de vache cuite avec des guimauves, ou ſimplement de la réſine

avec de la fiente de chevre; on peut encore, après avoir frotté le capelet avec de l'eau-de-vie & de l'huile de noix bien battues enſemble, mettre une emplâtre de ſel ammoniac, de vin & de gui de chêne, & renouveller cette emplâtre juſqu'à ce que la tumeur ſoit diſſoute.

La CATARACTE eſt une membrane ou pellicule qui s'engendre dans l'humeur aqueuſe, entre l'humeur criſtalline & la prunelle de l'œil du cheval.

La cataracte noire eſt incurable, la claire, qui eſt blanche, bleue, griſe ou jaune, peut être ôtée par un Maréchal adroit, ou guérie & diſſoute par les collyres & les remédes rafraîchiſſans, dans leſquels entrent la graine de lin & le miel, les jus de fénouil, de verveine & de lierre, le ſuc d'oignon, l'huile de papier & de lin, ſans que pendant tout ce tems le cheval mange d'avoine. Voyez ce qui ſera dit ci-après aux mots *Ongle en l'œil, ou Yeux.*

CERVEAU. Maladies du cerveau : les chevaux ſont ſujets à des fluxions d'humeurs qui leur tombent du cerveau par les naſeaux, & qui ſont quelquefois fort dangereuſes, lorſqu'on les néglige : les unes ſont cauſées par quelque froidure que le cheval a ſoufferte; & la lymphe qui flue pour lors, eſt claire & liquide: les autres ſont impliquées, c'eſt-à-dire, mêlées de quelqu'autre humeur plus mauvaiſe, & qui paroît viſqueuſe ou blanche, jaune ou ſanguinolente, & quelquefois de mauvaiſe odeur : ces ſymptômes ſont plus mauvais que les premiers; car ſouvent ils ſont ſuivis d'une toux qui incommode fort le cheval; ou d'un rhume qui le morfond.

Remède. Comme le premier écoulement n'eſt compoſé que d'un flegme dont le cerveau ſe décharge, il y en a qui donnent à mâcher au cheval malade de la racine de pyrethre ou de celle de ſtaphis-aigre : ces plantes ont un acide capable d'émouvoir l'humeur ſuperflue, & de la faire fluer, ce qui ſoulage le cheval.

Le ſuc de la petite éclaire, mis par injection dans les naſeaux du cheval, eſt ſpécifique pour faire couler les mauvaiſes humeurs qui chargent le cerveau, & qui proviennent du froid : l'encens pulvériſé & mêlé avec du vin, opere le même effet, ainſi que l'ariſtoloche ronde, infuſée dans du vin. Quelques-uns au lieu de ſeringuer ces liqueurs dans le nez du cheval, lui levent la tête en haut avec la bride, & les lui font couler dans les naſeaux.

Lorſqu'un cheval a le cerveau refroidi, on prend une once de fénu-grec, on le fait bouillir dans de l'eau de fontaine avec une livre de farine de froment : c'eſt la boiſſon ordinaire qu'il lui faut donner juſqu'à ce qu'il ſoit guéri.

CHANCRE ſur la langue eſt une eſpéce de limon épais qui s'y forme. Pour le guérir, on prend du vinaigre, du ſel & du poivre qu'on mêle bien enſemble, & on en frotte la langue malade.

CHICOTS ne ſont autre choſe que des éclats de bois qui s'enfoncent dans les pieds des chevaux, & qui percent la ſole, de maniere que le petit pied étant atteint, les chevaux en ſouffrent un mal inſupportable : ces bleſſures ſont dangereuſes, ſi on les néglige.

Remède. Un valet doit arracher le chicot, auſſi-tôt qu'il s'apperçoit que ſon cheval en a pris : c'eſt bon ſigne s'il en ſort du ſang; & s'il n'en ſort point, cela ne doit pas empêcher de continuer ſon chemin, en cas que le cheval ne boite pas; mais s'il boite, il n'y ſauroit trop tôt apporter du remède. Il doit donc s'en retourner incontinent à la maiſon; ou s'il en eſt éloigné, mener le cheval le plus doucement qu'il pourra, & à la premiere habitation, le ſecourir en faiſant fondre dans la plaie de la cire d'Eſpagne, pour empêcher qu'il n'y entre ni gravier ni boue, juſqu'à ce qu'il ſoit arrivé à l'écurie. Là il prendra de l'huile d'olive, de la térébenthine & de la poix-réſine, le tout fondu enſemble & bien chaud, en mettra

très-chaudement dans le trou du chicot, & le bouchera avec des étoupes, enveloppera le pied du cheval, & le laissera en repos jusqu'à parfaite guérison.

Quelques-uns, lorsque le cheval est arrivé au logis, mettent d'abord sur le mal, de l'esprit de vitriol, & l'appliquent à froid; ou bien ils y mettent de l'huile de merveille, & bouchent bien le trou avec du coton ou de la filasse, & une bonne rémolade par-dessus qu'ils empaquetent bien.

Si le mal est invétéré, ou que le chicot ne paroisse point, on le découvre avec un boutoir, & après on le sonde doucement avec une plume pour en trouver le fond: ensuite on fait chauffer une cuillerée d'huile de merveille, qu'on jette dans le trou, & qu'on bouche avec du coton ou de la filasse, & par-dessus une rémolade: on panse tous les jours ainsi le cheval, jusqu'à ce qu'il ne boite plus. Il faut, en le pansant, avoir bien attention de faire sortir la matiere qui peut y rester; & si la seconde fois qu'on le panse, la rémolade est trop séche, il en faut mettre de la nouvelle.

Lorsque le mal perce dans le paturon, il n'en vaut que mieux, & le pied en reçoit du soulagement; mais s'il sort des eaux rousses au lieu d'une matiere blanche & liée, c'est une mauvaise marque. Si après avoir pansé un cheval quelques jours, on n'y trouve point d'amendement, il faut ouvrir davantage le mal; cela soulagera le pied, & fera que le reméde agira avec plus de force. Si ce chicot est dans un endroit fort dangereux, comme au bout ou à côté du bout de la fourchette, & s'il perce dans le petit-pied, il faut mettre autour du sabot un restrainctif & un morceau de vieux-oing au-dessus du talon ou paturon, & la rémolade dans la sole; on charge toute la jambe & toute la cuisse, si c'est de derriere, avec de la lie de vin: quand elle commence à s'échauffer, on l'épaissit avec de la farine; ensuite on y ajoute une livre de miel, & tout chaudement on en charge tous les jours la cuisse malade du cheval.

Pour nourriture alors, on donne au cheval du son mouillé, dans lequel on met deux onces de foie d'antimoine un jour, le lendemain deux onces de poudre cordiale, & le troisiéme jour, rien que le son; le quatriéme jour, on reprend le foie d'antimoine, ensuite la poudre, & l'on continue ainsi jusqu'à ce que le cheval soit guéri. Si l'os du petit-pied est piqué bien avant, la cure en est longue & dangereuse; il faut presque toujours qu'il tombe en esquilles, c'est pourquoi on le dessole: c'est l'expédient le plus sûr; & si après deux jours qu'on s'est servi d'huile de merveille, le cheval ne guérit pas, c'est une marque que le petit-pied est blessé dangereusement; s'il en sort du sang, après qu'on en a ôté la tente, c'est signe qu'il faut qu'il tombe en esquilles.

Aussi-tôt que l'esquille d'os ou quelque corps étranger a quitté ou quitte le petit-pied, le cheval ne boite plus, pourvu qu'il n'y en ait plus qu'une à tomber; mais la nature est longue à faire cette opération; & pour faire détacher une esquille, on se sert de sublimé en poudre, mêlé avec de l'égyptiac, qu'on applique dessus; ou bien on prend du vitriol ou de l'aloës, & de l'euforbe en poudre, autant de l'un que de l'autre, mêlé avec de l'esprit de vin. On peut au second appareil, lorsqu'on sent qu'il y a esquille à détacher, & qu'on peut mettre le reméde dessus, se servir de deux tiers d'opium & d'un tiers de sublimé, mêlé avec de l'esprit de vin, & en mettre sur le mal avec un plumasseau, frotté d'égyptiac par-dessus. On doit avoir attention que la chair ne surmonte point lorsqu'il y a une esquille à tomber, & que cette chair n'en couvre point l'ouverture: si cela arrive, il faut y mettre du sublimé pour manger la chair, & continuer ainsi jusqu'à la chûte de l'esquille, en vous servant toujours de sublimé & d'égyptiac pour mettre sur le mal. Quand l'esquille est tombée, il n'y faut mettre d'abord qu'un plumasseau mouillé d'eau-de-vie, & panser ainsi tous les deux jours

jours l'endroit d'où l'esquille est tombée, jusqu'à ce que la chair ait couvert l'os.

Autres remedes pour les simples chicots ou encloüures. Prenez de l'ortie commune, & pilez-la bien avec de la vieille graisse de porc; faites parer la corne & ôtez le clou ou le chicot, ensuite remplissez le trou de cet onguent, & remettez le fer.

Ou bien, il faut faire découvrir la plaie, & faire bouillir dans une cuiller de Maréchal, de l'huile & du sucre, le mettre dans le trou de la blessure, mettre quelque peu de suif par-dessus, de crainte qu'il n'y entre quelque gravier, & ne point mener à l'eau le cheval, qu'il ne soit guéri.

CIRONS qui viennent à la queue des chevaux, & qui rongent la racine des crins.

Remede. On mêle dans du sain-doux, une once de vif-argent, amorti dans une once de térébenthine, jusqu'à ce qu'il soit de couleur de cendres, & on en frotte pendant cinq jours, la racine des crins.

Il y a aussi des *Cirons* qui sont de petits boutons blanchâtres, qui viennent au-dedans des lévres des chevaux. Il en sera parlé ci-après, au mot *Dégoût*.

CORNE. Pour faire revenir la corne au pied d'un cheval, qui la peut perdre par bien des maladies & accidens, prenez une demi-livre de cire neuve, un quarteron de térébenthine, autant de suif de bouc & de mouton, un demi-quateron de miel, & autant d'huile d'olive; faites bouillir le tout jusqu'à consistance d'onguent, & frottez-en l'endroit de la corne au-dessus de la couronne.

Quand la corne est seulement séche ou usée, on y met du *Surpoint* pour la rétablir. Le surpoint est la raclure que les Corroyeurs tirent de leurs cuirs imbibés de suif, quand ils leur donnent la derniere préparation.

COUP. Quelquefois un cheval a les jambes enflées, ce qui lui vient de quelque grand coup de pied, de quelque chûte ou de trop de travail, & d'une longue fatigue.

Remede. On guérit l'enflure ou le coup, en prenant environ quatre pintes de vin rouge, qu'on fait bouillir doucement sur un feu clair, en le remuant toujours; & dès qu'il s'épaissit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de savon noir, le tout mêlé ensemble. Lorsqu'on juge que cette espéce d'onguent est dans sa perfection, on en couvre l'endroit frappé, ou les jambes, si elles sont enflées : ce reméde ne manque point de produire un bon effet.

COURBATURE. Maladie causée par une chaleur étrangere qui vient aux chevaux pour avoir été surmenés; ou pour avoir pris de mauvaise nourriture, ce qui leur cause des obstructions dans les intestins & dans le poulmon. Elle donne les mêmes signes que la pousse.

Remede. On donne au cheval courbattu, deux onces de foie d'antimoine dans du son mouillé; il faut lui en donner tous les jours, jusqu'à ce que la courbature soit guérie. Si le cheval est dégoûté, on lui fera prendre l'*Armant*, dont voici la composition. Il faut prendre une livre de miel, & le faire un peu chauffer; un demi-verre de bon vinaigre, & un peu de farine de froment cuite au four; on mêle le tout ensemble, on le fait cuire doucement dans un pot, on y ajoute de la cannelle rappée, & pour un sol de clous de gérofle pulvérisé : cette composition étant cuite, on la fait prendre au cheval.

Si ces remédes ne réussissent pas : ayez deux onces d'*Arum*, & laissez-le infuser durant vingt-quatre heures dans du vin blanc; il faut que cette plante ait été prise avant qu'elle ait produit des feuilles, la couper par morceaux, & la mettre sécher au four. Pour vous en servir, pulvérisez-la subtilement, ajoutez-y une demi-livre de soufre, & deux onces de pas-d'âne, le tout en poudre, & bien mêlé

avec la précédente; enſuite donnez-en deux cuillerées au cheval dans du ſon, une heure après qu'il a été bridé. Si la courbature ne ſe paſſe point, on pourra faire prendre au cheval, un demi-gros de thériaque, & ſix grains de ſafran en poudre.

COURBE, eſt une tumeur dure & calleuſe, qui vient en longueur au-dedans du jarret : elle eſt plus ordinaire aux chevaux de tirage qu'aux autres, parce qu'ils fatiguent plus du jarret.

Remède. Le meilleur eſt le feu : cependant il ne guérit pas tout le mal; mais il le reſſerre, & empêche la courbe de groſſir. Il faut donner le feu légérement, & faire en ſorte que les raies ſoient en couleur de ceriſe; après on met deſſus toute la partie qui a eu le feu, de la poix noire fort chaude, & de la bourre ſur la poix : on laiſſe tomber l'eſcarre, & enſuite on baſſine les plaies avec de l'eau-de-vie.

Autre remède. Lorſqu'une courbe eſt récente, on peut la diſſoudre en y appliquant une emplâtre de mercure ſous une plaque de plomb frottée de vif-argent ou quelqu'autre topique réſolutif dans lequel le mercure eſt employé.

Si on a négligé la courbe dans ſon commencement, & que le cal qui la couvre ſe ſoit durci, on ſe ſervira d'emplâtre de *Galbanum :* ce remède eſt plus puiſſant que le précédent, & peut par ſes parties âcres, briſer & diſſoudre la courbe.

On peut encore y ajouter l'antimoine en poudre : toutes ces emplâtres font croître des puſtules ſur la tumeur, d'où ſortent les mauvaiſes eaux qui y ſont enfermées.

Autre remède. Il faut prendre du verd-de-gris, du mercure & du ſoufre, de chacun trois gros, deux gros de cantharides, autant d'euforbe; pulvériſer le tout ſubtilement, l'incorporer avec de l'huile de laurier, & en faire un onguent qu'on applique ſur le mal avec un bandage.

COURONNE. La couronne du pied du cheval eſt ſujette à pluſieurs infirmités qui portent le nom de cette partie où elles ſe jettent : ce ſont ordinairement des eaux & des reſtes de quelqu'autre mal ſurvenu au pied du cheval.

Pour y remédier, il n'y a donc qu'à deſſécher ces eaux : pour cela, on prend de la cendre de papier & du tabac rapé, autant de l'un que de l'autre; on met l'un & l'autre dans de l'huile d'olive, on bat bien le tout, & on l'applique à froid ſur le mal, avec de la filaſſe par-deſſus.

Quelques-uns prennent des feuilles de camomille, racine d'ortie, & feuilles de lierre à doſe égale, une livre d'huile d'olive, & un verre d'eſprit-de-vin; ils font cuire le tout enſemble à petit feu; ils y mêlent du verd-de-gris, & de la noix de galle en poudre, ils incorporent le tout, & achevent de le faire cuire juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'onguent; enſuite ils en frottent la couronne, & la guériſſent par ce moyen.

La CRAMPE ſe paſſe preſque toujours en faiſant un peu aller le cheval; mais s'il continue à traîner la jambe, il n'y a qu'à lui laver & frotter le jarret.

CRAMPONS. C'eſt un mal qui vient à la partie de devant du paturon, & ſur les deux tendons, & qui s'étend juſqu'à l'ongle : ce mal eſt dangereux; il cauſe ſouvent de la douleur au cheval, & le fait boiter.

Les crampons viennent aux chevaux de quelques coups qu'il ont reçus, ou de ce qu'ils ont trop travaillé : alors il s'y amaſſe des humeurs flegmatiques.

Remèdes. Quand la tumeur eſt douloureuſe, elle eſt mal aiſée à guérir : cependant, pour arrêter les humeurs qui y tombent, il faut tirer du ſang au cheval, à la veine au-deſſus du genou, lorſque les crampons ſont récens; mais ſi le mal vieillit, & qu'il ne ſuppure plus, on le ſaignera de la pointe du pied. Enſuite on raſe le poil de deſſus la tumeur, & on y met quelque cataplaſme réſolutif, comme celui dont voici la compoſition.

Prenez feuilles de mauve, guimauve, violette, branche-urſine, de chacune

une poignée ; faites-les cuire en eau avec beurre vieux, huile rosat, & graisse de veau, de chacun une once ; ajoutez-y un demi-gros de safran, & laissez bien bouillir & réduire le tout jusqu'à consistance d'onguent, ensuite appliquez-le sur le mal.

Ce cataplasme sert pour adoucir & arrêter la fermentation des humeurs qui s'y jettent : après cela, si la tumeur ne se dissout pas, on se servira de l'onguent que voici.

Prenez du galbanum & ammoniac dissous en vinaigre, storax liquide, cire, résine, encens, hyssope, baies de laurier, de chacun une once ; une once & demie de poix, autant pesant de vin blanc, & six onces de térébenthine ; pulvérisez tout ce qui peut se réduire en poudre, mêlez le tout, & le faites bouillir & réduire en onguent, dont vous ferez une emplâtre.

CRAPAUDINE. Ulcere qui naît au-devant des pieds des chevaux, & plus haut que la couronne.

Remède. S'il y a inflammation ou enflure, on prend quatre onces de cumin, huit gros de térébenthine, autant de gomme arabique, de la farine de lin & du vieux lard, de chacun deux onces : quatre onces de gomme adragant, autant de camomille & de roses, & une demi-livre de miel : on pulvérise toutes les drogues, on les mêle & on les fait cuire dans deux pintes de vin, les laissant réduire en consistance d'onguent dont on frotte le mal, soir & matin, le plus chaudement qu'il est possible.

On y emploie aussi le savon noir avec l'esprit-de-vin ; ou bien on prend une livre de couperose blanche ou de vitriol, & autant de salpêtre, qu'on met dans un pot vernissé avec quatre pintes d'eau ; on fait bouillir & réduire le tout à moitié, & on garde cette eau pour s'en servir jusqu'à ce que la crapaudine soit guérie.

CREVASSES. Ce sont effectivement des petites fentes qui croissent aux plis des paturons ; ce qui vient d'une humeur âcre & maligne qui les fait ouvrir en s'évacuant : ce mal sent extrêmement mauvais, fait boiter le cheval tout d'un coup, & lui est fort sensible.

Il y a plusieurs sortes de crevasses ; les unes plus grandes, & semblables à de petites croutes en forme de gale ; quelques-unes sont séches, d'autres humides, jettant des eaux très-puantes. Les crevasses viennent en hiver, lorsque les chevaux cheminent dans l'eau ou dans la boue, & qu'on néglige de leur nettoyer les paturons. Elles se forment aussi lorsqu'en été les chevaux restent dans une écurie où on laisse croupir le fumier.

Remèdes. Rasez d'abord les endroits où paroissent les crevasses ; ensuite frottez-les d'huile de chenevis ou de lin, ou d'esprit de vitriol.

Ou bien, prenez autant d'eau-de-vie que d'huile de chenevis, agitez-les bien ensemble dans une petite bouteille, & frottez-en les crevasses, elles guériront.

Pour aider à les dessécher, on fera un onguent composé de suie, de verd-de-gris & de miel, le tout bouilli ensemble ; & lorsqu'on l'aura retiré de dessus le feu, on y mettra de la chaux finement tamisée, & on l'appliquera sur le mal.

Ou bien, on lave les crevasses soir & matin de son & de vin tiéde ; on les frotte d'un onguent fait avec cendres de chaux vive, autant de l'une que de l'autre, mêlées avec du miel & de bon vinaigre.

D'autres lavent le mal avec de l'eau de lessive & du savon noir ; ensuite, après l'avoir bien essuyé pendant cinq jours soir & matin, ils le frottent de beurre & d'althea bouillis ensemble.

Il y en a qui mettent dessus une emplâtre composée de figues séches & de sel pilé, de chacun six onces, & de seneyé pulvérisé, le tout mêlé ensemble, & délayé dans du bon vinaigre.

On peut encore dessécher les crevasses en les frottant deux fois le jour de vin

chaud, dans lequel on aura fait bouillir des roſes ſéches, de la camomille, anis, ſauge; écorces de grenades, & abſynthe, de chacune une poignée, & le tout cuit enſemble.

Ou bien, on fait un onguent avec ſuc de lierre & huile de noix, de chacun ſix onces, cire neuve & térébenthine, de chacune trois onces; huile d'euforbe, encens pulvériſé & maſtic, de chacun une once; deux livres de lard battu avec vinaigre, le tout bouilli enſemble & réduit au tiers: étant cuit, on y ajoute demi-livre de miel, qu'on y incorpore bien avant que de s'en ſervir: ce reméde eſt ſpécifique.

CRINS. Pour faire croître les crins, ou les faire revenir lorſqu'ils ſont tombés, on fait bouillir dans un poëlon ou autre vaiſſeau, trois demi-ſeptiers de ſang de porc, une once & demie d'alun en poudre, trois poignées de crotes de chevres fraîches, trois quarterons de miel, & on en frotte les crins.

DARTRES vives ou farineuſes, ſont une eſpéce de gale: c'eſt pourquoi on renvoie ci-après, au mot *Gale*.

DÉGOUST. On appelle un cheval dégoûté, non-ſeulement quand il ne mange point du tout, mais auſſi quand il mange beaucoup moins ou beaucoup plus mollement qu'à l'ordinaire, ne faiſant que tâtonner & éparpiller ſon avoine: c'eſt au valet à y être tous les jours attentif.

Le dégoût vient au cheval, ou d'avoir été trop pouſſé au travail, ou d'humeurs âcres & malignes qui ſe jettent ſur la bouche.

Remédes. Faites-lui manger force raves ou raiforts avec les feuilles, ou bien des bettes-raves cuites, trempées dans le vinaigre: ce reméde lui fera revenir l'appétit. L'herbe qu'on appelle preſle, ou queue de cheval, y eſt encore fort bonne.

Quand le dégoût des chevaux eſt cauſé par des petits cirons qui ſont au-dedans de leurs lévres, deſſus & deſſous, & qui leur cauſent de la démangeaiſon, ce qu'on remarque lorſque les chevaux ſe frottent continuellement les lévres contre la mangeoire; pour y remédier, on coupe la premiere peau au-dedans des lévres où ſont les cirons, avec un biſtouri, & on frotte la plaie avec du ſel & du vinaigre. Si le cheval n'a pas encore repris goût après ces remédes, il faut pour ôter la cauſe interne du mal, le ſaigner au palais, & lui donner deux picotins de ſon mouillé après la ſaignée.

On peut encore lui donner quelques lavemens rafraîchiſſans avec une décoction de bonnes herbes, & enſuite un armant compoſé d'une demi-livre d'huile roſat, d'une mie de pain raſſis, de muſcade, d'orviétan & de cannelle, une demi-once de chacun; on met le tout en poudre, & on le lui fait prendre avec un peu de vinaigre.

Autre reméde. Mettez dans deux verres de verjus ou de vinaigre, ſept ou huit gouſſes d'ail concaſſées, deux onces de ſel menu, & une demi-livre de miel; le tout bien mêlé & remué, & frottez-en les gencives, les lévres & la langue du cheval.

Une once d'*aſſa fœtida.*, enveloppé dans un linge ou des étoupes qu'on lui donne à ronger, eſt encore très-propre pour le ragoûter.

D'autres ne font que mettre entre les dents mâchelieres du cheval, une branche de laurier ou de figuier de la groſſeur du pouce, pour qu'il la mâche; enſuite ils frottent cette branche de miel commun, ou de vinaigre roſat, & la lui redonnent à mâcher pour lui faire revenir l'appétit.

DÉMANGEAISONS. Il ſurvient aux chevaux des démangeaiſons aux jambes, ou lorſqu'ils ſont vieux, ou quoique jeunes, quand après avoir bien travaillé, ils ont eu un peu de repos; ils ſe frottent les jambes juſqu'à emporter le poil. Cette incommodité eſt cauſée par des ſéroſités acres, par des cirons & des vers, qui s'engendrent dans le cuir des animaux: cela vient auſſi d'une trop

grande fermentation de ſang, qu'on abat par la ſaignée & les remédes rafraîchiſſans.

Ou bien, on fait une mixtion de deux onces d'euforbe en poudre, qu'on met infuſer dans une pinte de bon vinaigre, pendant ſix heures, ſur les cendres chaudes; enſuite on en frotte deux fois ſeulement l'endroit où eſt la démangeaiſon, & elle ſe paſſe. Il eſt bon, après l'application de ce remède, de ſaigner le cheval aux arcs, ſi la démangeaiſon eſt aux jambes de devant, ou du plat des cuiſſes, ſi c'eſt à celles de derriere.

Les pilules de cinabre ſont encore ſpécifiques, ainſi que le foie d'antimoine; ou bien il faut prendre une poignée de ſel policreſte, le donner au cheval dans du ſon mouillé, pendant tout le tems que dure la démangeaiſon, & le baigner enſuite: tous ces remédes ſont rafraîchiſſans, & calment la fermentation du ſang qui cauſe le mal.

Quant à la nourriture du cheval, elle ſera de ſon mouillé, & on aura ſoin de lui ôter l'avoine; on le purgera lorſque la démangeaiſon ſera tout-à-fait paſſée.

DESCENTE ou *Hernie*. On la connoît par l'enflure des bourſes du cheval, qui ſont quelquefois groſſes comme la tête: ce mal leur vient par les trop grands efforts qu'on leur fait faire, ſoit au trot ou à la courſe, ou lorſqu'on les pouſſe trop rudement dans les harnois.

Remède. Les deſcentes ne ſont pas toujours douloureuſes; quelquefois elles cauſent une douleur piquante à l'aine, ſur-tout au commencement qu'elles ſe forment. Dans les grandes deſcentes, le cheval eſt toujours fort reſſerré du ventre: c'eſt pourquoi il faut lui donner un lavement laxatif.

On prend trois poignées de mélilot, autant de pariétaire, & pareille quantité de camomille, on les met dans deux pintes d'eau qu'on fait bouillir & réduire à moitié; on paſſe cette décoction; on y mêle une demi-livre d'huile d'olive, une chopine de verjus, un quarteron de miel, & deux onces de caſſe; on mêle le tout enſemble, & on le donne tiéde au cheval: enſuite le Maréchal lui fait rentrer les parties tombées; ſi elles ſe replacent aiſément, il n'y a rien à craindre; il faudra ſeulement y appliquer ce remède.

Prenez une demi-livre de cendres de ſarment, trois onces de miel, quatre onces d'huile d'olive, ſix échalottes, deux onces de beurre frais, quatre onces de plantain, deux onces de ſuif, & deux livres de vin blanc ou décoction de pois chiches; faites un peu bouillir le tout, remuez-le bien, & l'appliquez chaudement ſur les bourſes du cheval.

Il faut pour cela faire un ſac en rond: y mettre des étoupes tout autour, & ſur ces étoupes la fomentation dont on vient de parler. On applique ce remède juſqu'à trois fois, pour rétablir les parties dans leur ſituation ordinaire.

La DIARRHÉE eſt une ſorte de flux de ventre, où les humeurs ſe vuident ſans ulcérer les boyaux: elle vient aux chevaux pour avoir eu froid, ou pour s'être trop échauffés au travail, ou avoir trop pris de fatigue; ou bien lorſqu'ils boivent incontinent après qu'ils ont mangé de l'orge, ou pris quelque mauvaiſe nourriture.

Remèdes. Il ne faut point négliger la diarrhée, parce qu'on riſque de perdre le cheval; il eſt bon auſſi de ne la point arrêter tout d'un coup, parce que croyant faire un bien, on pourroit cauſer du dérangement dans le corps du cheval: il eſt bon de laiſſer un peu agir la nature.

On y remédie en le nourriſſant de bon foin, & ne lui donnant à boire que de l'eau échauffée & non crue, ou d'une eau mêlée de farine de froment & de poudre de grains de raiſin brûlés.

Ou bien, on prend des fleurs d'épine-vinette dans la ſaiſon, ou du fruit qui

n'est pas encore mûr, & on le met dans de la pâte avec eau de rhue ou graine de patience; on y ajoute un peu de vin, de l'écorce de grenade pulvérisée, & du suc de plantain; on forme du tout des pilules que l'on donne au cheval.

Quelques-uns lui font prendre de la poudre de corne de cerf ou de galle brûlée, ou de la poudre de coriandre infusée dans du vinaigre avec eau de pluie. Les nesfles ou les cormes non mûres, sont encore très-bonnes; il faut les hacher & les faire avaler au cheval dans du vinaigre.

Les poudres de balaustium, de spodium, de bol d'Arménie ou de gomme arabique, sont très-bonnes; de même que la décoction de prunelles ou de racine d'épine blanche, ainsi que les pilules, dont voici la composition.

On prend dix gros de roses séches, six de semence d'oseille, graine d'acacia, rhue, coriandre pulvérisée & infusée dans le vinaigre, de chacune deux gros & demi; gomme arabique & sang de dragon, de chacun un gros & demi, & deux gros d'amydon, le tout en poudre & bien mêlé ensemble; on en donne au cheval une once à chaque fois.

DYSSENTERIE. C'est un flux de ventre plus dangereux que le précédent, qui est toujours suivi de sang avec corrosion des intestins: on le connoît lorsque le cheval se plaint, qu'il fait diverses contorsions, que sa fiente est mêlée de sang, & qu'elle ressemble à des raclures de boyaux.

Remédes. Ce mal vient au cheval pour avoir eu trop chaud ou trop froid. Dans le premier cas, on le saigne de la veine du cou, & pour breuvage, on lui donne du suc de plantain, de la fiente de chevre & du vinaigre, le tout mêlé ensemble; ou une décoction d'écorce de chêne, c'est-à-dire, de cette écorce déliée qui est entre la grosse écorce & le bois, mêlée dans une pinte de vin.

Quelques-uns se servent de semence de rhue pulvérisée, qu'ils mettent dans du vinaigre ou du vin: d'autres recommandent pour ce mal, la décoction de chicorée sauvage, de plantain, d'oseille & d'écorce de grenade mêlées ensemble dans de l'eau. La coriandre pilée, le bol d'Arménie, & le sang de dragon mis en poudre, y sont spécifiques.

Si la dyssenterie vient de froid, on lui donne à boire une décoction faite avec de la farine de châtaignes ou de féves dans du gros vin. Il y en a qui emploient la poudre de cumin ou d'anis rôti, qu'ils mêlent dans une décoction de rhue ou de myrte, & d'eau de plantain. Il faut une pinte ou trois chopines de breuvage, sélon que le cheval malade est plus ou moins gros.

Si ces breuvages n'arrêtent pas la dyssenterie, on y emploie les lavemens; & pour cela on prend feuilles de rhue une bonne poignée, quatre jaunes d'œufs durs délayés, & suc de plantain; on fait bouillir le tout dans trois chopines d'eau, & on le donne tiéde au cheval.

D'autres font une décoction de tête de mouton, eau d'orge & jaunes d'œufs durs, ou eau de pluie, il n'importe; ils y mêlent de la rhue, du myrte & des calices de glands, & laissent bouillir le tout; ensuite ils le donnent tiéde au cheval.

DYSURIE, ou *Flux d'urine*. Le flux d'urine n'est pas moins dangereux aux chevaux que la rétention, si l'on n'y remédie aussi-tôt. Ce mal vient du trop grand travail, & particuliérement aux jeunes chevaux, qui pour lors, sont extrêmement échauffés.

Remédes. Pour le guérir, on doit d'abord éteindre la chaleur qui le cause, leur ôter l'avoine, & ne les nourrir que de son mouillé: il faut leur donner ensuite un lavement rafraîchissant, composé d'une poignée de chicorée sauvage, autant de poirées ou bettes, de mauve, de guimauve, de pariétaire & de camomille, qu'on aura fait bouillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines, où l'on aura

mis deux onces de miel roſat, & trois cuillerées d'huile d'olive ou de noix.

Le lendemain de ce lavement, on ſaignera le cheval; le jour d'après la ſaignée, on lui réitérera le lavement, & on le ſaignera une ſeconde fois le jour ſuivant: on tire deux livres de ſang à chaque ſaignée.

Cette pratique obſervée, on prendra du bol du Levant réduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait bouillir; & le tout étant mêlé dans un ſeau d'eau commune, on le donnera à boire au cheval, le plus chaud qu'on pourra, & ce ſera la ſeule boiſſon qu'on lui donnera ſoir & matin; ſur-tout qu'on ne la lui épargne pas toutes les fois qu'il voudra boire, ce qui lui arrivera ſouvent, à cauſe de la grande altération qu'il a dans les entrailles; car plus il en boira, plutôt il ſera guéri. Lorſqu'il piſſera à ſon ordinaire, on le remettra peu-à-peu à l'avoine & au travail.

EAUX. Il ſurvient quelquefois des eaux aux jambes des chevaux, qui ſont très-dangereuſes ſi on n'en fait arrêter le cours: elles ſont jaunes pour l'ordinaire, & puantes. On ſe ſert d'acides pour les guérir.

Mais avant que d'en venir là, on commence par ſaigner le cheval à la veine du cou, & enſuite tous les matins, durant huit jours, on lui fait avaler le breuvage qui ſuit.

Prenez dix onces de ſalſepareille, mettez-la dans un pot, que vous boucherez bien, après y avoir ajouté quatre pintes d'eau; laiſſez infuſer cela ſur la cendre chaude pendant douze heures. Cela fait, laiſſez cuire cette infuſion à feu lent; juſqu'à ce qu'elle ſoit diminuée d'un quart; coulez-la enſuite, & la donnez à boire au cheval: il en faut une pinte chaque jour. Après qu'il a pris ce reméde, qui le fait ſuer, on applique ſur les jambes malades, l'emplâtre dont voici la compoſition.

On prend de la poudre à tirer, du verd-de-gris, de la couperoſe, de chacun quatre onces, deux onces de noix de galle en poudre; on mêle le tout, on y ajoute deux livres de vieux oing, & enſuite on le fait bouillir en le remuant: après on y met une once de ſublimé corroſif, & deux verres d'eſprit-de-vin, & lorſque cette mixtion eſt réduite en onguent, on s'en ſert pour guérir les eaux.

C'eſt pour l'ordinaire aux paturons, aux boulets, & quelquefois entiérement ſur la jambe, que paroiſſent ces mauvaiſes eaux, qui deviennent très-dangereuſes lorſqu'on les néglige. Elles ſont toujours précédées de quelques enflures qu'on diſſipe en frottant l'endroit avec une décoction de ſoufre & d'urine.

Ces eaux ſe guériſſent encore avec une eau compoſée d'une livre & demie de couperoſe blanche, & autant d'alun, le tout bouilli & réduit à moitié.

Quelques-uns, pour diſſiper l'enflure qui précéde ſouvent ces eaux malignes, frottent l'endroit avec une éponge, qu'ils ont fait bouillir dans de l'eau de leſſive mêlée de nitre, ſel & vinaigre, ou avec une éponge ſeulement imbibée d'eau de ſavon noir ou d'eau de chaux, le plus chaudement qu'il eſt poſſible. D'autres frottent l'enflure avec de l'huile d'euforbe mêlée de poivre, & y appliquent une emplâtre faite avec huile d'anis, cire & hyſſope ſéche, ou compoſée de poix-réſine ou de térébenthine, de chacune partie égale, bouillies dans du ſain-doux ou huile d'olive.

ÉBULLITION de ſang. On voit ſouvent de certaines petites élevures qui ſurviennent aux chevaux, & qui font toujours plus de peur que de mal; car on les prend quelquefois pour du farcin, quoique ce ne ſoit qu'une ébullition de ſang. Voici le reméde.

Il n'y a qu'à faire manger du ſon au cheval, en y mêlant une once de foie d'antimoine par jour; il ſe ſentira bientôt rafraîchi, & les ébullitions diſparoîtront.

Quoique ce mal vienne d'une grande abondance de ſang, qui excite par tout le corps du cheval, une chaleur extraordinaire; cependant il ne faut le ſaigner que

quand le reméde ci-dessus ne fait point effet ; car souvent la saignée fait rentrer les ébullitions, & donne la fiévre au cheval. Ce n'est donc que quand le mal s'opiniâtre, qu'il faut de nécessité, pour calmer & purifier le sang, avoir recours à une petite saignée.

Si par l'événement elle se trouvoit faite mal à propos ou sans fruit, il faudroit donner au cheval, le lavement qui suit.

Ayez des feuilles de mauve, guimauve, & pariétaire, de chacune deux poignées ; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau commune, coulez la décoction, & en prenez trois chopines; laissez-y dissoudre une demi-livre de miel ordinaire, mêlez-y deux onces de séné infusé, & donnez ce lavement au cheval.

Une heure après, prenez un demi-septier de vin, mettez-y une once d'orviétan ou de thériaque, & donnez-lui ce breuvage.

Le foie d'antimoine est encore excellent : on en met une once chaque jour dans du son mouillé, qu'on lui donne pour nourriture : d'autres y mêlent une once & demie de crystal minéral. Lorsque le mal est passé, on purge le cheval.

ÉCORCHURE. Il vient quelquefois après un long voyage, une écorchure dans le pli des arcs des chevaux, ou quand on n'a point attention en les pansant, de bien nettoyer cet endroit.

Remédes. Pour guérir cette écorchure, on y met à froid du miel & de la graisse de rognons de mouton, autant de l'un comme de l'autre, mêlés ensemble.

EFFORTS de reins. Les chevaux de carrosse & de tirage y sont assez sujets. Quand vous les verrez feindre des reins, couvrez-les d'une grande peau de mouton, rasez-les à l'endroit de la partie douloureuse, & appliquez-y à froid une emplâtre composée de bol, grande consoude, galbanum, sel ammoniac, sang de dragon, mastic & oliban, par portion égale ; le tout bien pulvérisé & mêlé avec des blancs d'œufs & de la farine de froment.

EFFORT d'épaules ou de hanches. Voyez *Entr'ouvert*.

ENCASTELURE. C'est quand les talons sont retrécis, ou qu'ils pressent si fort le petit-pied, que le cheval boite ou ne marche pas à son aise.

Ce mal est quelquefois héréditaire au cheval; ou bien il lui vient, parce que le pied n'a pas assez de nourriture, à cause de quelqu'accident qui est survenu aux épaules ou aux bras du cheval, ou parce qu'on a trop laissé dessécher le pied; ou enfin par l'ignorance du Maréchal qui ouvrant trop les quarts, & retranchant trop de l'ongle, est cause qu'il se retrécit & se desséche : ce qui rend le pied du cheval difforme & mauvais.

Les chevaux les plus sujets à l'encastelure, sont ceux qui ont le pied cerclé, ou sont trop hauts ou trop forts de talon.

Remédes. On doit toujours tenir la corne du pied du cheval molle & fraîche, & les talons bas. Il faut aussi le faire ferrer avec de demi-fers ; & comme le cheval encastelé a toujours le pied malade & douloureux, on le lui met plusieurs fois par jour, dans de l'eau chaude où l'on a fait bouillir du sel, jusqu'à ce qu'on sente qu'il n'y a plus de chaleur : ensuite on y applique une charge faite avec son, vieux oing & gros vin, le tout bouilli & mêlé ensemble ; ou avec farine de froment, cuite dans de l'eau, jusqu'à ce qu'elle soit réduite en bouillie, & on y ajoute du sain-doux qu'on fait peu bouillir.

Ou bien, prenez deux onces de cumin pilé, trois onces de miel, deux onces de cire jaune, & six onces de sain-doux; incorporez le tout, & le faites bouillir un peu : après cela, ajoutez-y du vin tant que vous jugerez à propos ; remettez cette mixtion sur le feu, mêlez-y un peu de céruse, & quand le tout sera suffisamment chaud, mettez-en sur le pied du cheval.

Si

Si l'encaſtelure n'étoit point douloureuſe, & que le cheval eût ſeulement le talon abaiſſé, & l'ongle taillé en pointe, on ſe contentera de l'envoyer paître la nuit dans un pré, juſqu'à ce que les talons ſoient élargis & fortifiés, & que les pieds ſoient rétablis, parce que la roſée fait croître la corne, & la rend ferme.

ENCLOUURES. Cet accident ſurvient au cheval pour avoir été piqué juſqu'au vif en le ferrant, ou quand il a pris quelque clou en rue, qui lui eſt entré dans la fourchette. Voyez *Chicots*, & vous ſervez des mêmes remédes.

Ou bien, prenez de la cire neuve, de la gomme élemi, de la poix de Bourgogne, & de la térébenthine de Veniſe, deux onces de chacune; quatre gros de maſtic, & autant de ſtorax; pilez tout cela dans un mortier chaud, & faites-en un onguent que vous appliquerez avec de la filaſſe, & un bandage ſur l'enclouure, après que vous l'aurez découverte, ſi elle ne paroît pas.

Autre onguent pour l'enclouure. Prenez ſix onces de poix-réſine, deux onces de térébenthine de Veniſe, une once & demie de gomme élemi, demi-once d'ariſtoloche longue, une once & demie de ſang de dragon en larmes; faites fondre le tout enſemble, & bouillir juſqu'à conſiſtance d'onguent; enſuite mettez le tout dans un pot que vous boucherez bien.

Lorſque vous voudrez faire uſage de ce reméde, vous prendrez de cet onguent la groſſeur d'une groſſe noiſette, que vous ferez fondre dans une cuiller de fer; vous le verſerez bien chaud dans le trou de la plaie après l'avoir élargie, & vous mettrez un peu d'étoupes ſur cet onguent: enſuite vous ferez referrer le cheval; & ſi vous êtes en voyage, vous continuerez votre chemin, ſans crainte qu'il empêche la guériſon.

ENFLURES des flancs, viennent au cheval pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin, ou quelqu'autre choſe mauvaiſe: ſi l'on n'y remédioit promptement, le cheval ſeroit ſouvent en danger de mourir.

On y remédie par une décoction faite de mauve & de branche-urſine, avec du ſon qu'on fait bien bouillir dans deux pintes d'eau; on la paſſe dans un linge, enſuite on y met infuſer du ſel, auquel on ajoute du miel & de l'huile d'olive, ou de noix; le tout mêlé enſemble, dont on donne un lavement au cheval. Cela fait, on prend un bâton, dont on lui frotte rudement le ventre; & de crainte que venant à rendre trop tôt ſon lavement, les matieres qui ſont au-dedans, & qui cauſent cette enflure, n'ayent pas eu le tems de ſe détremper avec la décoction, pour ſortir hors du ventre en même tems, il faut avoir ſoin de lui boucher le fondement avec des étoupes; enſuite le prendre par le licol, pour le promener pendant une demi-heure; après quoi on lui laiſſe le fondement libre, pour mieux vuider ſes excrémens, ce qu'il fera avec entiere guériſon.

ENFLURES aux jambes. Voyez *Coup & jambes enflées.*

ENFLURES des teſticules. Voyez *Teſticules & Deſcentes.*

ENTORSE ou *Mémarchure*, ſe dit d'un effort violent qu'un cheval s'eſt fait au boulet. Il faut y remédier, ou bien il court riſque d'être eſtropié. Les chemins trop rudes & raboteux, & les ornieres, ſont ſouvent les endroits où arrivent ces diſlocations du boulet. Les entorſes aux jambes de derriere ſont plus aiſées à guérir que celles de devant.

Remédes. On prend gros comme un œuf de couperoſe, qu'on fait infuſer à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on trempe un linge plié en forme de compreſſe, dont on entoure tout le boulet, & qu'on lie avec une enveloppe qu'on met deſſus, le tout appliqué froidement: ce qui ſe réitere de ſix heures en ſix heures, & l'on continue juſqu'à ce que le mal ſoit guéri. Cela va ordinairement à deux jours; mais pour cela, il ne faut point avoir laiſſé refroidir le pied du cheval. Si on n'a

point de couperose, on se sert d'eau-de-vie ou d'esprit-de-vin, ou bien du cataplasme que voici.

Prenez une chopine de vin blanc, une demi-écuelle de farine de froment, avec une demi-livre de miel, & trois onces de sain-doux; mêlez bien le tout, & le faites bouillir, ensuite appliquez-le sur l'entorse.

Il y a des personnes qui font saigner le cheval du côté opposé à l'entorse, & qui donnent pour remède, l'emplâtre dont voici la composition.

Il faut prendre trois oignons, les bien faire cuire entre deux cendres après en avoir ôté les premieres enveloppes; ensuite les mêler avec de la farine d'orge & une demi-livre de miel, & faire du tout une bouillie, qu'on applique sur l'entorse.

Ou bien, ayez de la térébenthine, feuilles de ciprès & de saules, & racines de guimauve; faites-les bien cuire en eau, où vous ajouterez de la farine d'orge délayée, & du sain-doux; faites-en une bouillie, dont vous vous servirez au lieu de cataplasme.

D'autres prennent de la farine folle qui vole dans les moulins & qui s'attache aux murs, du myrte & de la noix de galle pulvérisée, avec suif de mouton & vinaigre; ils font cuire le tout, & emploient cette emplâtre chaudement.

Autrement, prenez de la farine d'orge, bol d'Arménie, sang de dragon, & térébenthine; faites cuire le tout en forme de bouillie, & formez-en un cataplasme que vous mettrez sur la jambe disloquée.

Si tous ces remédes ne guérissent pas le cheval, il faudra environner le boulet de raies de feu, sans percer le cuir, pour y appliquer les remédes que voici.

On prend de l'huile de laurier, huile rosat, de cumin & de camomille, de chacun trois onces; demi-livre d'huile d'olive, pareille dose de sain-doux, térébenthine & huile d'aspic, de chacune une once; on fait fondre le tout à petit feu, en le remuant avec une spatule; & lorsque ces drogues sont fondues & bien incorporées, on en frotte chaudement le boulet du cheval tous les deux jours, jusqu'à ce que cette emplâtre ait fait escarre. Pour guérir les plaies faites par le feu, on les frotte avec de l'eau-de-vie ou de la poudre d'alun brûlé.

Au surplus, voyez *Nerf-feru*.

ENTR'OUVERT. Les chevaux s'entr'ouvrent quelquefois, lorsqu'ils font des effort violens.

Remède. Quand l'épaule d'un cheval est entr'ouverte, il faut y remédier au plutôt; & pour cela on fait nager le cheval à sec, ensuite on le saigne au cou du côté dont il est malade, & on lui applique une emmiellure faite de cette maniere.

Emmiellure pour effort d'épaule ou de hanche. Prenez demi-livre de cumin, autant de farine de lin, quatre onces de gomme arabique, deux onces de gomme adragant, camomille, & roses rouges, de chacune deux onces, térébenthine & miel, de chacun six onces, & une livre de vieux-oing; faites bouillir le tout ensemble avec de la lie de vin rouge, en cette maniere: mettez dans un pot une pinte de lie de vin rouge, & une livre de vieux-oing: quand le tout sera bien chaud & incorporé ensemble, ajoutez le miel & la térébenthine, la gomme arabique & la gomme adragant pilées; le tout étant bien incorporé, en remuant toujours, ôtez-le du feu, & aussi-tôt ajoutez-y le reste des drogues; savoir, le cumin en poudre, la farine de lin, camomille & roses; remuez bien le tout, & en chargez ou frottez le cheval à contre-poil, & continuez de deux jours l'un, ensuite déchargez-le; & s'il boite encore, frottez-le deux ou trois fois avec de l'huile d'aspic, & l'emmiellure par-dessus.

Pilules purgatives. Prenez une livre de lard gras, & le faites dessaler, aloës une once, turbit une once, séné une once, safran demi-gros, réglisse deux onces;

mettez le tout dans un mortier avec le lard deſſalé ; pilez bien le tout enſemble, avec de la farine d'orge, & formez-en des pilules comme des petits œufs, qu'il faut rouler ſur de la farine d'orge, & les faites avaler au cheval, avec une pinte de vin ou de biere : le cheval doit être bridé quatre heures avant, & quatre heures après la médecine.

Autre emmiellure très bonne pour effort d'épaule ou de hanche. Prenez les quatre onguens chauds ; ſavoir, arégon, martiatum, althea & agrippa, de chacun quatre onces, autant d'huile de laurier ; faites fondre le tout avec une livre de graiſſe de cheval, & autant de miel ; mêlez bien le tout enſemble, & l'ôtez du feu ; ajoutez-y du cumin, fénugrec & graine de lin, de chacun trois onces en poudre très-fine, bois de Blois, ou bol fin bien pulvériſé, quatre onces, maſtic deux onces ; mêlez bien le tout, & ajoutez-y ſuffiſamment de la farine de lin, pour l'épaiſſir en conſiſtance d'emmiellure.

Saignez le cheval, mêlez ſon ſang tout chaud dans l'emmiellure encore chaude, & chargez l'épaule malade ; le lendemain, ſans ôter la charge, remettez-en une autre : l'épaule enflera ; il faut auſſi qu'elle enfle.

Deux jours après, frottez toute l'épaule avec de la graiſſe de cheval, le lendemain avec de l'eſprit-de-vin, & le troiſiéme jour avec du ſavon noir ; laiſſez-le deux jours ſans y toucher ; enſuite vous le déchargerez avec de l'eau de forge des Maréchaux, tiéde : le poil tombera, & le cheval ſera guéri.

On ſuppoſe que dès le premier jour on a entravé le cheval des deux jambes ; & qu'il a eu les entraves juſqu'à la fin.

Si tous ces remédes n'ont point guéri le cheval, on lui détache le cuir de l'épaule par une ouverture qu'on y fait au haut, & par une autre au milieu du bas ; on détache le cuir par toute cette partie, & d'une ouverture à l'autre on paſſe une corde moitié crin, moitié chanvre ; après l'avoir graiſſée de ſain-doux ou de baſilicum, on tire cette corde de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures de haut en bas, pour faire ſortir la matiere, & dans quinze jours il en ſort beaucoup.

Si l'épaule du cheval enfloit de maniere qu'elle lui causât la fiévre, il faudroit la lui graiſſer avec de l'huile roſat, & ſeringuer dedans de l'eau-de-vie. Pour guérir le ſeton, on ôte ſeulement la corde, il ſe guérit de lui-même. Si après tout cela, le cheval ne guérit point, il ne guérira jamais.

A la hanche on fait tirer l'épine ; au lieu qu'à l'épaule on fait nager à ſec.

ÉPARVIN eſt une tumeur froide & dure, groſſe comme une noix, qui s'engendre au-deſſous du jarret, & en dedans ſur les os de la jointure : ce mal vient aux chevaux, ou par nature, ou par trop de fatigue. Les jeunes chevaux y ſont plus ſujets que les vieux ; il les fait boiter. On remarque qu'un cheval en eſt atteint, lorſqu'en marchant il leve la jambe tout-à-coup, & qu'il la hauſſe plus que de coutume.

Remédes. Vous enverrez le cheval à l'eau courante, pendant huit ou dix jours : l'y tenant dedans, un bon quart-d'heure ; enſuite vous y donnerez le feu, & vous obſerverez d'arrêter la veine deſſus & deſſous le jarret avec le feu, & une raie au long de la veine, depuis l'endroit où elle eſt arrêtée en haut juſqu'en bas ; faites un onguent pour panſer la plaie que l'eſcarre du feu laiſſera, avec du ſain-doux & du verd-de-gris. Il y en a qui, après qu'ils ont donné le feu, ne panſent la plaie qu'avec de l'eau-de-vie, deux ou trois fois le jour.

Autre remède. Faites ſaigner le cheval au plat de la cuiſſe ; prenez une livre de graine de lin bien battue, & la faites bien bouillir dans un pot avec une livre de miel, & une livre de beurre frais ; vous en frotterez le mal pendant neuf jours ; enſuite vous ferez barrer la veine, lui ferez donner le feu ; après vous prendrez deux onces de gomme adragant en poudre, que vous ferez cuire avec un demi-

ſeptier de fort vinaigre, deux onces de fleur de ſoufre, une livre de miel, le tout bouilli enſemble juſqu'à ce qu'il prenne corps; épaiſſiſſez-le avec de la farine de froment, pour en faire une emplâtre que vous mettrez deſſus le mal, & le banderez après qu'on y aura mis le feu. Il faut laiſſer cette emplâtre juſqu'à ce que l'eſcarre ſoit tombée : on la baſſinera tous les jours avec de bonne eau-de-vie le matin & le ſoir; & ſi c'eſt en été, on menera le cheval à l'eau.

Il y a deux ſortes d'éparvins, l'éparvin ſec & l'éparvin de bœuf : celui-ci eſt plus dangereux, & on l'appelle ainſi, parce que les bœufs y ſont fort ſujets. Lorſque la tumeur eſt réſoute, bien des gens, pour la deſſécher, y appliquent une emplâtre compoſée de noix de galle pulvériſée, de gomme adragant, de ſang de dragon, de bol d'Arménie, & de terre ſigillée, le tout mis en poudre; ils y mêlent de l'huile roſat & de bon vinaigre; enſuite ils font bouillir le tout, & l'appliquent ſur le mal.

Suivant certaines perſonnes, il y a encore l'éparvin calleux; mais il n'eſt différent de l'éparvin de bœuf, que par ſa tumeur, qui eſt calleuſe & dure : on ne le guérit que très-difficilement.

ÉTOILE, ou *Pelote blanche*. Pour faire une étoile au milieu du front d'un cheval, poſez-y une pomme, auſſi-tôt que vous l'aurez fait rôtir au feu : il y viendra une eſcarre; & quand cette eſcarre ſera tombée, il y pouſſera des poils blancs.

Il y en a qui font autrement : ils frottent avec le jus d'un oignon, le milieu du front, après l'avoir fait raſer; enſuite ils y poſent la mie d'un pain tout chaud; & lorſqu'elle eſt refroidie, ils mettent en place du miel.

ÉTOURDISSEMENT. C'eſt le plus ſouvent en été qu'il prend aux chevaux : ils ont la tête lourde & toujours baiſſée, les yeux troubles & enflés; ils ſont comme aſſoupis, & ne marchent qu'avec peine; ſouvent même ils tournoyent, s'appuient contre tout ce qu'ils trouvent, ou tombent.

En hiver, on tient le cheval qui en eſt attaqué, dans une écurie bien chaude, avec bonne litiere, pour qu'il ne puiſſe ſe bleſſer. En été, on le met dans un lieu frais; on le nourrit de foin, d'avoine & de ſon mouillé, mêlé avec une once de foie d'antimoine; on lui donne quelquefois pour breuvage, de l'eau détrempée de farine d'orge, & pour nourriture, des pelotes faites de ſon de froment, pêtri avec du miel, poudre de baies de laurier & régliſſe, le tout bien incorporé.

On ne doit donner de nourriture au cheval que peu-à-peu, pour qu'il puiſſe mieux la digérer; & pour diſſiper les humeurs qui cauſent l'étourdiſſement, on le ſaignera des flanc ou des jambes : quatre jours après, il faut le purger : pour cela, faites infuſer trois onces de ſéné dans quatre livres d'eau, ajoutez-y deux onces d'agaric ratiſſé, & ſix onces de miel; faites bouillir & infuſer le tout, coulez-le, donnez-le à boire au cheval, quatre heures après qu'il aura été bridé, & ne lui donnez à manger qu'au bout de quatre autres heures.

On peut auſſi lui donner des pilules compoſées de lard deſſalé, d'agaric & de maſtic, le tout pêtri dans du vin; & y mêler, ſi l'on veut, de la poudre de ſéné dans du ſon.

Les lavemens faits de racines de violettes, de miel roſat & de ſel, ſont encore fort bons contre les étourdiſſemens.

Le FARCIN eſt proprement une tumeur avec ulcere, qui vient d'une corruption de ſang, que l'on compare à la maladie de Naples, parce qu'il conſomme & détruit le ſang du cheval; & s'il n'eſt ſecouru par de bons remédes, il en meurt.

Il y a pluſieurs ſortes de farcin; ſavoir, le farcin volant, le farcin cordé, le farcin cul-de-poule, & le farcin intérieur.

Le farcin *volant* ſe connoît par certains boutons qui viennent par tout le corps comme des clous ; ce farcin eſt facile à guérir.

Le farcin *cordé* ſe connoît par les groſſes duretés en forme de corde, qui viennent entre cuir & chair, & toujours le long des veines, particuliérement de celles du plat des cuiſſes, & le long du ventre : il ſe forme dans ces cordes, des boutons qui s'ulcerent, & qui jettent du pus & de la matiere au-dehors.

Le farcin *cul-de-poule* eſt très-difficile à guérir : on le connoît par de gros boutons, qui, venant à percer, ſont ſans pus, preſque toujours calleux, & ont les bords de l'ulcere teints d'un noir rouge : on appelle ainſi ce farcin, parce que ces boutons reſſemblent à un cul-de-poule.

Le farcin *intérieur* produit des boutons entre cuir & chair, comme des clous, qui attachent la peau à la chair : ſi on n'y remédie bientôt, le mal rentre & cauſe un grand déſordre, & même ſouvent la mort. Il y a cependant des farcins de cette eſpece, qui s'attachent en dedans le cuir détaché de la chair ; il vient preſque toujours au-devant du poitrail, & ſe guérit aſſez facilement.

Plus le farcin eſt attaché au corps & moins mouvant, plus il eſt difficile à guérir ; & lorſqu'il a été attaché & qu'il ſe détache, c'eſt une marque de prompte guériſon : plus auſſi le farcin commence loin de la tête, plus il eſt difficile à guérir ; & le premier bouton qui paroît, eſt ordinairement le dernier guéri ; du moins quand il l'eſt, le cheval eſt comme guéri.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit du farcin, il faut tirer du ſang au cheval ; & quand on eſt en doute ſi c'eſt le farcin ou non, on n'a toujours qu'à le ſaigner, parce que, ſi c'eſt le farcin, il ſortira d'autres boutons, ou celui qui a paru groſſira ; & ſi ce ne l'eſt point, le bouton qu'on a cru être le farcin, diminuera, ſéchera & ſera bientôt guéri.

Le cheval prend le farcin lorſqu'il eſt voiſin d'un autre qui en eſt infecté, parce que ce mal ſe communique. Le cheval le gagne auſſi pour trop manger d'avoine, ſur-tout quand elle eſt nouvelle : le foin nouveau mangé, avant qu'il ait ſué, cauſe auſſi le farcin, ainſi que le trop grand travail dans les chaleurs de l'été, & la grande abondance de ſang quand il eſt échauffé. Le farcin vient encore aux chevaux lorſqu'on veut les engraiſſer trop tôt, après avoir eu beaucoup de fatigue, principalement quand ils ſont maigres & échauffés : de même le trop de nourriture fait naître le farcin, ſi on n'exerce pas les chevaux avec prudence, & ſi on ne les ſaigne pas ſouvent. Un cheval farcineux ne doit point manger d'avoine quand on le traite, pas même quinze jours après : il faut qu'il travaille, mais modérément ; & ſi on le fait trop travailler, on lui échauffe davantage le ſang, ainſi le farcin en devient plus rebelle ; s'il ne fait aucun exercice, il eſt difficile de le guérir, car le travail réglé diſſipe beaucoup les mauvaiſes humeurs.

Remède pour le farcin, par breuvage. En été on guérit le farcin avec du plantain aquatique : c'eſt pourquoi vous prendrez le jus d'une bonne poignée, avec une chopine de bon vin blanc, que vous donnerez au cheval tous les matins, l'ayant tenu deux heures bridé avant, & autant après la priſe : vous continuerez pendant huit jours ; & afin de ſécher les boutons, vous lui ferez une bonne leſſive avec une chopine de bon vinaigre, & deux poignées de cendres de ſarment, que vous ferez bouillir enſemble un *Miſerere ;* & quand elle aura bouilli, vous en laverez les boutons, les ayant bien nettoyés auparavant : vous continuerez trois ou quatre jours ; enſuite vous vous ſervirez de l'onguent qui ſuit.

Prenez une demi-livre de mercure, quatre gros de bon ellebore noir, & autant de cantharides, quatre onces de ſtaphiſaigre, deux onces de vitriol calciné ; toutes ces choſes étant réduites en poudre, vous les incorporez avec deux livres de graiſſe en cette maniere : mettez la graiſſe dans un mortier, & mêlez avec le pilon, peu-

à-peu le mercure, jusqu'à ce qu'il soit tout incorporé ; mêlez ensuite les autres drogues réduites en poudre bien menue, en les broyant avec le pilon l'une après l'autre. On peut garder cet onguent pour le besoin.

Pour vous en servir, après avoir lavé & bien nettoyé les boutons, avec le vinaigre ci-dessus, laissez sécher le farcin de l'humidité du vinaigre ; ensuite passez de cet onguent légérement avec un pinceau dessus tous les boutons qui seront vifs & écorchés, en empêchant qu'il ne coule, & continuez trois jours de suite : laissez tomber les escarres, & sur la chair vive, lorsque l'escarre sera tombée, frottez avec du jus d'herbe nommée *Eclaire*, en Latin *Chelidonia major*, (elle a le suc jaune) ; & sur le tout mettez de la chaux vive réduite en poudre, que l'on appelle blanc d'Espagne : continuez ainsi jusqu'à guérison.

L'expérience du dernier siecle a appris que la racine de la plante appellée *Azarum*, *Nard sauvage*, ou *Cabaret*, qui est commune aux environs de Lyon, mais qui ne vaut pourtant pas celle qu'on apporte du Levant & du Canada, est spécifique pour la guérison du farcin, en la faisant prendre en poudre aux chevaux, depuis une once jusqu'à deux. La racine d'azarum talle beaucoup sur terre, & y entre peu avant : ses tiges longuettes n'ont des feuilles qu'aux extrêmités, & ces feuilles sont vertes, épaisses, & faites en cœur : ses fleurs sont par boutons, comme ceux de la rose, & elles en ont assez la couleur. L'azarum doit se choisir en belles racines, ni fibreuses ni brisées, de couleur grise dedans & dehors, d'une odeur pénétrante & d'un goût un peu amer. Les Droguistes voudroient substituer au vrai azarum, l'azarina qui vient de Bourgogne ; mais il est aisé de les distinguer : les racines de l'azarina sont très-petites, noirâtres, séches, arides, & si remplies de filamens, qu'on en peut aisément distinguer les véritables racines.

Autre remède pour le farcin, par application. Faites saigner le cheval de la grosse veine du cou, & le purgez de cette maniere : prenez deux onces d'aloës très-fin, une demi-once de turbit & deux onces de thériaque de la meilleure ; pilez l'aloës & le turbit, & les incorporez avec la thériaque dans un mortier à force de piler & broyer ; ensuite faites-en des pelotes ou pilules grosses comme un petit œuf de poulette, roulez-les sur de la poudre de réglisse, & faites-les avaler au cheval avec une pinte de vin. Il faut qu'il soit bridé cinq heures avant, & quatre heures après la prise, & promené au pas sous l'homme, une heure après la prise. Il commencera à purger vingt-quatre heures après qu'il aura pris la médecine. Quand il ne purgera plus, faites-lui faire une incision au front, ayant préparé des racines de guimauve, d'hieble & de pavot sauvage, autrement dit *Coquelicot* : ces racines étant ratissées, vous les fendrez par brins de la grosseur d'une paille, & de la longueur de deux travers de doigt, & vous en prendrez quatre brins de chaque sorte : après avoir rasé le poil au cheval, vous lui fendrez le cuir en croix au milieu du front, & le détacherez de la chair & des os : vous appliquerez ces racines dedans en croix par-dessous le cuir ; & afin qu'elles ne tombent pas, vous ferez une grande emplâtre de poix noire sur du cuir, laquelle vous ferez bien chauffer, & lui appliquerez dessus toute l'ouverture : si l'emplâtre se défait, il la lui faut remettre, & des racines aussi en cas qu'elles soient tombées. Il faut que les racines demeurent là un mois entier ; & le farcin guérira, si on frotte les boutons vifs avec l'onguent ci-dessus.

Autre remède pour le farcin, par les oreilles. Prenez une poignée d'herbe nommée rhue, une poignée de lierre terrestre ; & afin que vous n'y soyez pas trompé, faites attention qu'il n'est pas comme le lierre qui s'attache aux murailles : sa forme est toute différente, l'odeur aussi, & il meurt tous les hivers, ce que l'autre ne fait pas ; prenez aussi une demi-poignée de suie de cheminée de la plus fine, moitié autant de sel commun, un demi-verre de fort vinaigre, & trois ou quatre

gousses d'ail; pilez bien le tout & en tirez le jus; ensuite vous briderez votre cheval à l'heure de minuit, & à six heures au matin, vous lui mettrez la moitié de ce jus dans une oreille, en broyant l'oreille, & mettant le jus peu-à-peu, & enfin la moitié du marc; bouchez l'oreille, & la liez bien fort avec un cordon de soie rouge; faites-en autant à l'autre oreille, & liez-la bien près de la tête; laissez votre cheval bridé jusqu'à midi; ensuite débridez-le, & le traitez à l'ordinaire.

Le lendemain matin saignez-le des deux côtés du cou, avant qu'il ait mangé, & le tenez bridé après la saignée pendant trois heures.

Le jour d'après la saignée, au matin, coupez les cordons des oreilles, sans ôter ce qui est dedans, car le cheval se secouera assez de lui-même; nettoyez bien les boutons vifs avec de l'urine; & lorsqu'ils seront secs, poudrez-les légérement avec du sublimé en poudre; continuez à les nettoyer & poudrer deux jours de suite; & laissez après tomber l'escarre sans y rien mettre; ensuite poudrez la chair vive avec de l'alun brûlé; & si le farcin est guérissable, il guérira, car il y en a qui ne guérissent jamais.

Autre remède pour le farcin, avec le feu. D'abord qu'on s'apperçoit que le cheval a le farcin, il faut le mettre au son sans lui donner d'avoine, & ensuite lui tirer du sang; le lendemain de la saignée, il faut le purger de cette maniere.

Prenez séné, aloës très-fin & jalap, le tout en poudre, de chacun une once, deux dragmes de scamonée, une muscade rapée & un gros d'anis, mêlez le tout dans une chopine d'huile d'olive, & faites-le avaler au cheval; rincez le pot & la corne avec une chopine de vin blanc. Il faut que le cheval ait été bridé cinq heures avant & autant après; & aussi-tôt qu'il aura pris la médecine, vous le couvrirez & le promenerez une demi-heure, le tenant en main, ensuite vous le remettrez à l'écurie. Il faut qu'il ne mange point de foin du tout jusqu'à ce qu'il ne purge plus, depuis le moment qu'il a pris le breuvage. Vingt-quatre heures après, s'il n'a pas commencé à purger, promenez-le une demi-heure en main; & si malgré cela, il ne purge pas, promenez-le de tems à autre, jusqu'à ce qu'il évacue.

Quand il ne vuidera plus, laissez-le bien reprendre son appétit & son bon corps; ensuite vous lui donnerez le feu de cette maniere: entourez toutes les cordes de raies de feu en couleur de cerise, sans percer le cuir; & s'il y a beaucoup de distance d'un bouton à l'autre, rayez d'une barre en travers, comme si vous vouliez figurer une échelle, & ne mettez rien sur les raies, ni cerouenne, ni autre chose.

Il faut percer avec un gros bouton de feu, tous les boutons qui seront mûrs, & dans lesquels il y aura de la matiere. Il faut aussi du même bouton de feu, percer le bouton de la corde aux deux extrêmités, afin de l'arrêter.

Les escarres étant tombées, on met de la poudre de chaux vive aux endroits d'où elles sont tombées: si la chair surmonte, il faut mettre le feu encore plus avant; & l'escarre étant tombée, mettre sur les chairs vives, de l'alun brûlé ou quelqu'autre poudre dessicative.

Pour faciliter la guérison du cheval, on lui pourra donner dans du son mouillé, de la fleur de soufre: peu au commencement, de peur de le dégoûter, & augmenter tous les jours jusqu'à une once par jour. On continue ainsi jusqu'à ce qu'il en ait mangé une livre. La fleur de soufre purifie le sang; & comme le farcin ne vient que d'un sang corrompu & échauffé, elle ne peut contribuer qu'à le guérir radicalement: cette maniere de guérir avec le feu, est une des meilleures.

Excellent breuvage qui seul guérit le farcin. Pour que ce breuvage fasse son effet, il faut que le cheval qui a du farcin, n'ait pas eu d'autres remèdes que celui-ci; il veut être employé seul, aussi-tôt que le farcin est déclaré, & il ne manquera point de le guérir.

Tirez du ſang au cheval, l'ayant mis au ſon deux jours auparavant ; enſuite préparez le breuvage qui ſuit.

Prenez une poignée de racines de moli d'Homere, qui n'eſt autre choſe que le plantain aquatique, (en Latin *Plantago aquatica*), ratiſſez-les bien & les concaſſez ; prenez une demi-poignée d'un arbriſſeau, qu'on nomme la ſabine, deux poignées de l'herbe nommée la berle, & autant de creſſon : (la berle & le creſſon croiſſent tout auprès l'un de l'autre dans l'eau); hachez menu ces herbes, & même la ſabine; enſuite mettez le tout dans un pot ou cruche de grès, dont l'entrée ſoit étroite, avec deux pintes & chopine de vin blanc, & trois onces de bon eſprit de vitriol; bouchez bien la cruche, & laiſſez infuſer le tout à froid deux fois vingt-quatre heures, en remuant ſouvent le marc avec un bâton bien net.

Deux jours après la ſaignée, bridez le cheval dès minuit, & à ſix heures au matin, vuidez doucement cinq demi-ſeptiers ou environ du vin qui eſt dans la cruche, ſans mouvoir ni brouiller les herbes; faites-les avaler au cheval avec la corne; après montez deſſus, & le faites cheminer une bonne heure au pas ou au trot, & enſuite un peu vivement : s'il ſue ſans ſe mettre hors d'haleine, c'eſt tant mieux; remettez-le à l'écurie bridé juſqu'à midi, & lui donnez à manger à l'ordinaire après midi.

A minuit rebridez-le, & à ſix heures au matin donnez-lui le reſte du breuvage ſans preſſer le marc, mais ſeulement bien égoutter la cruche; promenez-le une heure comme le jour précédent, & ne le débridez qu'à midi.

Il faut qu'il mange encore du ſon mouillé ſept ou huit jours, après quoi il n'y a plus rien à lui donner; mais on doit faire pour les boutons ce qui ſuit: nettoyez bien d'abord tous ceux qui ſont crevés, avec du vin chaud, & enſuite ayant laiſſé ſécher l'humidité qui eſt reſtée du vin, frottez-les avec le bain ſuivant.

Pour laver les boutons du farcin. Prenez quatre onces de verd-de-gris en poudre très-fine, autant de couperoſe blanche, trois onces de couperoſe d'Allemagne, autant d'alun de roche, & une once de ſel fin, le tout en poudre groſſiere, hormis le verd-de-gris, qui ſera en poudre fine ; enſuite mettez dans un pot, une pinte de très-fort vinaigre, & le poſez ſur le feu ; quand il bout, mettez-y toutes ces drogues, hors le verd-de-gris; laiſſez-les cuire & bouillir un demi-quart-d'heure ; ôtez-les du feu, & mettez-y auſſi-tôt le verd-de-gris; remuez le tout, & le laiſſez refroidir à demi ; enſuite prenez un pinceau, ou bien tortillez un linge autour du bout d'un bâton, trempez-le dans cette compoſition qui doit être chaude, & frottez-en tous les boutons ouverts : vous continuerez à les laver de deux jours l'un, juſqu'à ce qu'ils ſoient guéris.

Remède éprouvé pour le farcin, de quelqu'eſpéce qu'il ſoit. Prenez deux onces de turbit, une poignée de racines de plantain aquatique, une demi-poignée de ſaxifrage, qui eſt une herbe qui reſſemble à la pimprenelle ; pilez les herbes & les racines, & mêlez enſuite le turbit avec les herbes ; mettez le tout infuſer dans une pinte de vin blanc pendant vingt-quatre heures, après paſſez-le au travers d'un tamis ou linge, & jettez-en le marc ; enſuite faites avaler l'infuſion au cheval, qui doit être bridé quatre heures avant, & autant après; couvrez-le bien, & promenez-le une heure au pas. Au retour de la promenade, prenez muſc, vif-argent & poudre à canon, deux grains de chacun; pilez le muſc & la poudre, mêlez le vif-argent avec le tout, introduiſez-le dans un tuyau d'une groſſe plume d'oie, & le bouchez avec de la cire neuve; enſuite faites une ouverture au milieu du cou du cheval, du côté hors du montoir, détachez la peau avec une ſpatule allant en bas, cachez-y tout le tuyau de plume, & laiſſez-le de la ſorte.

Le breuvage ſe doit réitérer huit jours après; mais il ne faut point ſaigner le cheval, & il guérira. Pour les boutons, frottez-les avec ce qui ſuit.

Prenez

Prenez trois demi-ſeptiers de vinaigre, dans lequel vous mettrez une grande poignée de lierre terreſtre, & une once de vitriol verd; faites bouillir le tout juſqu'à réduction de la moitié; enſuite ôtez-le du feu, & le laiſſez refroidir; étant froid, lavez les boutons qui ſeront vifs, & poudrez-les de chaux vive en poudre fine; faites cela de deux jours en deux jours, & tout ira bien.

Cauſtic pour extirper les boutons du farcin. Prenez une once d'arſenic, ſublimé, couperoſe blanche, & alun, de chacun deux onces, trois onces de verd-de-gris; réduiſez le tout en poudre ſubtile & tamiſée, que vous mêlerez dans une livre & demie de miel, & une chopine de vinaigre; enſuite vous ferez cuire le tout à petit feu clair, & vous le remuerez avec une ſpatule de bois, en évitant la fumée. Il faut le laiſſer ſur le feu juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe; & quand il le ſera, vous l'ôterez & le remuerez toujours, juſqu'à ce que la compoſition ſoit froide; & pour qu'elle le ſoit plutôt, mettez votre pot dans l'eau juſqu'auprès du bord. Avant de vous en ſervir, il faut nettoyer tous les boutons vifs avec du vin chaud, pour en ôter toutes les croutes & les ordures; enſuite frotter légérement avec cette compoſition, tous les endroits vifs, & continuer quatre jours de ſuite avec ce cauſtic, ayant attention d'en mettre très-peu; car s'il y en avoit trop, il couleroit en bas, & cautériſeroit par-tout où il toucheroit; au lieu que ſi on en met peu à chaque fois, il n'y en aura pas aſſez pour faire tomber les eſcarres, ſinon aux endroits où il ſera appliqué: les eſcarres tombées, on poudrera la chair vive avec de la chaux en poudre, qu'on appelle blanc d'Eſpagne.

Lorſque les boutons ſont pleins en matiere, & qu'ils ſont mous, il faut les percer pour en faire ſortir la matiere, enſuite y mettre de l'onguent, comme on vient de le dire, pendant quatre jours de ſuite.

Si on veut arrêter la corde, on doit en couper le bout de cette maniere: il faut raſer le poil ſur le bout de la corde, environ quatre doigts de long, & graiſſer cela légérement de ce cauſtic tous les jours, juſqu'à ce que l'on voye que l'eſcarre ſe détache: pour lors, il faut laiſſer tomber l'eſcarre d'elle-même.

FEVE. Voyez *Lampas*, c'eſt la même choſe.

Le FIC eſt une eſpéce de poireau qui vient à la ſole du pied du cheval. Il eſt aiſé à connoître, car il en eſt détaché, & jette une eau qui ſent très-mauvais. Le fic paroît au milieu de la fourchette vers le talon, ſouvent même il ſurpaſſe la hauteur de la fourchette; on en voit auſſi qui naiſſent à côté de la fourchette, quelquefois ſous la ſole; & s'il eſt ſur la fourchette, & qu'il porte à terre quand le cheval marche, il le fait boiter tout bas. On ne doit point acheter de chevaux qui en ont eu.

On connoît qu'un cheval a eu des fics, & qu'il en a été guéri, par le pied qui en a été atteint, & qui eſt plus grand que les autres.

Pour remédier au fic, il faut parer le pied du cheval, & couper la ſole, & l'ongle qui eſt autour de la plaie. Si en voulant déraciner le fic, le ſang venoit, à quoi il faut bien prendre garde, on mettroit pour premier appareil, un reméde fait avec de la térébenthine & de la ſuie de cheminée, qu'on applique chaudement, & de la filaſſe par-deſſus; on bande bien le tout, & on y met des écliſſes pour arrêter le ſang.

Le tout étant bien découvert, on prend deux livres de miel, chopine d'eau-de-vie, ſix onces de verd-de-gris pulvériſé finement, ſix onces de couperoſe blanche auſſi en poudre, quatre onces de litharge, & deux gros d'arſenic, le tout mis en poudre, & mêlé avec le miel dans un pot de terre neuf; on le fait cuire ſur un petit feu, le remuant ſouvent juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en conſiſtance d'onguent, & on le met ſur des plumaſſeaux pour être appliqué ſur le fic. On met l'onguent à froid avec un bon bandage. Il faut que la filaſſe dont on ſe ſert, ſoit bien ſéche,

& que les plumasseaux ou tentes soient bien roulés & fermes avant que d'y mettre de l'onguent, & que le cheval ne soit point dans une écurie humide. On laisse l'appareil deux fois vingt-quatre heures sur le fic ; & après l'avoir ôté, on doit bien nettoyer le mal avec la filasse, le bien laver, y mettre de l'onguent, & le rebander comme auparavant. Si après un ou deux appareils, le fic ne se resserre pas assez, & qu'il reverdisse trop, on mêle avec la moitié de la composition, trois onces de très-bonne eau forte, le tout à froid.

Lorsque le fic est au pied de derriere, on en agit de même, & on a soin d'ôter la fiente que le cheval fait, de dessous ses pieds, parce que l'humidité est contraire à ce mal. Si le cheval qu'on traite est dégoûté, on lui fait prendre quelques bons lavemens rafraîchissans avec le policreste, & on lui donne à manger du son mouillé avec le foie d'antimoine.

Le fic étant guéri, il est absolument nécessaire de barrer les veines dans le paturon du pied, pour couper le chemin à la nourriture du mal : cela fait, il ne reste plus qu'à faire revenir la chair nécessaire pour remplir certains creux qui se forment dans le pied, au droit de la fourchette ou ailleurs. Pour cela, on prend de la vieille corde qu'on pile avec de la poix résine, & on la met sur la plaie, cela fait revenir la chair; mais si elle revenoit en trop grande abondance, comme il arrive quelquefois, après avoir appliqué une ou deux fois le reméde, on la lave avec de l'esprit-de-vin.

Lorsque la chair est revenue par-tout, on la desséche avec de la poudre de tartre calciné : elle fait une croûte qu'il faut laisser tomber d'elle-même, & mettre par-dessus de la chaux vive en poudre délayée avec de l'eau-de-vie.

FIEVRE. C'est une chaleur contre nature, qui vient d'un sang agité par des mauvaises humeurs. Il y a trois sortes de fiévres, la fiévre simple, la putride & la pestilentielle. On s'apperçoit qu'un cheval a la fiévre, lorsqu'il respire difficilement, qu'il a de grands battemens de flancs, qu'on lui sent la bouche & la langue échauffée, & tout le corps dans une chaleur excessive, & enfin lorsqu'on lui remarque les lévres noirâtres, séches & pendantes, les oreilles basses & les veines enflées. Le cheval attaqué de la fiévre chancele, il ne se couche que rarement; & s'il se couche, il se releve aussi-tôt; il perd le manger, ou ne mange que par boutade, le cœur lui bat contre les côtes, ses yeux sont tristes & luisans, il ne marche qu'à peine, & s'abandonnant lui-même, il paroît tout stupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le cheval, si on n'y apporte du reméde.

Remédes. La premiere chose qu'on doit faire dans le commencement qu'un cheval a la fiévre, c'est de lui donner peu de nourriture ; & si dans trois jours il n'en guérit pas, ou n'a quelqu'intermission, il est fort en danger ; on ne doit point purger un cheval lorsqu'il a la fiévre ; la purgation ne fait qu'irriter les humeurs qui causent le mal.

Lorsque le cheval n'a que la fiévre *simple*, il faut aussi-tôt le saigner à la veine du cou, lui tirer environ trois livres de sang, & le même jour lui faire prendre un lavement composé de cette maniere.

Mettez dans un pot trois pintes d'eau, ajoutez-y trois onces de policreste, & deux poignées d'orge entiere ; faites-les bouillir un bouillon, & mettez-y mercuriale, bettes, feuilles de violettes & pariétaire, de chacune trois poignées ; faites bouillir le tout pendant un demi-quart d'heure ; ôtez la décoction du feu, laissez-la refroidir à demi ; & l'ayant coulée, ajoutez-y trois onces de lénétif fin, un quarteron d'huile rosat, & le faites prendre tiéde au cheval.

Le lendemain frottez-lui tout le corps avec des bouchons de paille, pour faire transpirer les humeurs grossieres ; pour boisson, faites bouillir de l'eau dans

laquelle vous ferez fondre quatre onces de cryſtal minéral ; & l'ayant laiſſé refroidir, vous y mêlerez un peu de farine pour la blanchir ; enſuite vous la donnerez à boire au cheval autant qu'il en voudra.

Il y a des perſonnes qui font boire au cheval une eau où ils ont mis bouillir de la racine de chiendent, d'oſeille & de fraiſier, de chacune quatre onces, & qui l'ayant coulée, y ajoutent de l'eſprit de vitriol, & y mêlent du ſon pour blanchir l'eau.

Pour nourriture, ſi c'eſt en été, on donnera au cheval, des feuilles de vigne, de la chicorée, des laitues ou des herbes fraîches ; ſi c'eſt en hiver, on le nourrira de bon foin, humecté d'un peu d'eau, & point d'avoine ; il mangera peu, mais cela ne ſera rien, pourvu que le mal ne dure pas plus de trois jours : s'il paſſe ce tems, attachez au maſtigadour un linge avec aſſa-fœtida & ſabine concaſſée groſſiérement, de chacun demi-once, une once de régliſſe rapée, autant de ſucre, & le faites mâcher au cheval, cela lui déchargera le cerveau, & il lui prendra envie de manger : pour lors on pourra lui donner du ſon mouillé avec le foie d'antimoine en poudre. Si ſon appétit ne revient point, vous lui ferez prendre de l'orge mondée cuite ſeulement avec de l'eau, ou bien une bouillie faite avec la farine d'orge.

On réitere la ſaignée & les lavemens, au cas que la fiévre continue ; on ne ceſſe point auſſi de frotter le corps du cheval avec des bouchons de paille ou de foin.

La fiévre *putride* eſt plus ordinaire en été qu'en aucun autre tems, & particuliérement dans les pays chauds. Les jeunes chevaux y ſont plus ſujets que les vieux. On connoît qu'un cheval en eſt attaqué, par la langue & le palais, qui ſont noirâtres, ſecs & arides ; il a tout le corps en chaleur, il porte la tête baſſe, il a les yeux rouges, l'haleine chaude, & le cœur lui bat beaucoup.

Pour y remédier, il faut d'abord ſaigner le cheval, tantôt du cou, des tempes & larmiers, tantôt des arcs, des flancs & du plat des cuiſſes, ſelon que le mal l'exige. Si c'eſt en été, on donnera au cheval, de l'orge en verd, ou d'autres nourritures, ainſi qu'on l'a dit ; & pour ſa boiſſon, on fera diſſoudre deux onces de tartre blanc en poudre dans deux pintes d'eau, qu'on laiſſera bouillir pendant un quart-d'heure, & qu'on verſera après dans un ſeau d'eau, avec une poignée de farine d'orge ; on lui en donnera tant qu'il en pourra boire : on pourra auſſi lui donner de l'eau compoſée de cette maniere.

Mettez une pinte d'eau dans un pot, & deux onces de ſel de tartre, que vous ferez diſſoudre à chaud, & les verſerez après dans un ſeau ; remettez dans le même pot une autre pinte d'eau, avec une once de ſel ammoniac en poudre ; faites-le auſſi diſſoudre à chaud, enſuite verſez-le dans le même ſeau, que vous emplirez d'eau commune ; faites boire de cette eau au cheval, & faites-lui prendre des lavemens de la compoſition qui ſuit.

Prenez cinq chopines de petit lait de vache, deux onces de ſcorie de foie d'antimoine en poudre ; faites bouillir le tout deux ou trois bouillons, & ôtez-le du feu ; ajoutez-y deux pommes de coloquinte coupées menues ; laiſſez refroidir à demi cette compoſition, coulez-la, preſſez & jettez le marc, mettez-y un quarteron de beurre, & la donnez tiéde au cheval.

Quant à la fiévre *peſtilentielle*, elle vient d'un air corrompu ; & lorſqu'une écurie en eſt infectée, il en faut auſſi-tôt retirer les autres chevaux, & ne les y point remettre, qu'elle n'ait été bien nettoyée & parfumée.

Dès qu'on s'apperçoit qu'un cheval en eſt attaqué, on le ſaigne avant que de le faire boire : s'il avoit bû, il faudroit attendre au lendemain. Deux ou trois heures après la ſaignée, on délaye de la thériaque, ou de bon orviétan, & de l'aloës

hépatique en poudre, de chacun une once; demi-once de confection akerme sans musc, & on met le tout dans une décoction faite avec scabieuse, chardon-bénit, & véronique, de chacun une bonne poignée : (l'eau distillée de ces plantes est encore meilleure) : après on donne ce reméde au cheval, l'ayant tenu bridé depuis la saignée, environ deux heures, & autant après; ensuite on le promene une demi-heure. Le lendemain & les jours suivans, on lui donne des lavemens. Selon que le mal presse, il faut réitérer le reméde, & à la seconde fois, ne donner que la moitié de la dose de la thériaque, de l'aloës & des confections, sans rien diminuer de la liqueur.

Quand un cheval est guéri de la fiévre, il n'est plus question que de le purger: pour cela, prenez deux onces de tartre blanc en poudre, autant de nitre fin; mettez-les dans un plat de terre, & y faites prendre le feu avec un charbon ardent; le tout étant brûlé, laissez-le refroidir, pilez-le bien, & le mêlez dans une pinte d'eau, & autant de vin blanc, avec quatre onces de séné, laissez infuser le tout pendant la nuit; vous mettrez ensuite demi-once de scammonée pour un cheval de taille ordinaire : si c'est pour un grand, vous y ajouterez un gros; vous pilerez finement cette drogue, & ayant passé votre infusion en l'exprimant, vous mêlerez dans le mortier, une demi-livre de miel mercurial, que vous incorporerez avec le pilon à la scammonée : après cela vous mêlerez l'infusion, & donnerez le tout au cheval, qui doit être bridé quatre heures avant la prise, & trois heures après.

Le cheval ne doit encore vivre que de son mouillé, & point d'avoine; il est bon de le promener en main une heure, vingt-quatre heures après qu'il a pris la médecine, pour le faire évacuer plus aisément.

FLUX de sang. Voyez *Pisser le sang*.

FLUX d'urine. Voyez *Dysurie*.

FLUX de ventre est une matiere que le cheval rend par le fondement, comme il l'a prise : ce qui est causé par la foiblesse de l'estomac, qui ne peut digérer les alimens; & lorsqu'ils sortent tout entiers sans aucune marque de digestion, il y a beaucoup à craindre. Les chevaux ont rarement le flux de ventre; & quand ils en sont attaqués, il est souvent mortel; mais lorsqu'il est causé pour avoir bû de l'eau froide de puits ou de neiges fondues en hiver, ou pour avoir mangé de la nouvelle herbe, ou pris d'autres alimens qui lâchent, il ne faut pas être surpris que le cheval jette des matieres fluides : cela ne lui peut produire qu'un bon effet.

Le flux de ventre peut venir à un cheval, de ce qu'il mange trop, & ce mal se guérit en retranchant sa nourriture : il vient aussi de manger du foin moisi & corrompu, de l'herbe gelée, de l'avoine germée, & autres mauvaises nourritures.

Les entrailles du cheval sont pour lors extrêmement échauffées; & quand on remarque dans les matieres, qu'il jette des raclures de boyaux, il est à craindre qu'il ne se fasse des ulceres aux boyaux : ce qui est mortel, si on ne rafraîchit promptement les entrailles. Pour tempérer cette chaleur, & appaiser la douleur que le mal excite au-dedans, on prend deux onces de racine d'althea concassée, & le même poids d'orge aussi concassée; on les met dans trois chopines d'eau avec une once de crystal minéral en poudre, le tout bien bouilli ensemble, & réduit en une pinte; on en donne une chopine au cheval, deux ou trois fois par jour. Ce breuvage appaise l'inflammation qui est au-dedans, & adoucit l'humeur âcre qui y séjourne.

Si on juge que le flux de ventre soit causé par la pituite, on lui fortifie l'estomac avec des poudres cordiales, ou bien avec de la thériaque, ou de bon orviétan, ou l'opiate de kermès.

Le flux de ventre eſt quelquefois un effet de mauvaiſes humeurs qui ſe déchargent par le fondement, mais s'il paſſe trois jours, & que le cheval devienne dégoûté, c'eſt un très-mauvais ſigne & très-dangereux. Il faut lui ôter l'avoine, & lui donner du ſon mouillé avec vin rouge & de bon foin, s'il en veut. On prétend que l'orge deſſéchée ſur une pelle au feu, & moulue, eſt ſpécifique.

Quelquefois ces remédes ne ſuffiſent pas pour arrêter le flux de ventre, c'eſt pourquoi on a recours aux lavemens.

Prenez deux poignées de ſon de froment, & autant d'orge entiere, une poignée de roſes rouges, demi-dragme de bon opium coupé menu; faites bouillir le tout un quart d'heure; ajoutez-y des feuilles de chicorée ſauvage, aigremoine, bouillon blanc, poirée & mercuriale, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans du petit lait, ou dans de l'eau ferrée; ſur deux pintes, vous diſſoudrez ſix jaunes d'œufs, miel roſat & ſucre rouge, de chacun quatre onces, & vous donnerez le tout tiéde au cheval.

Quand il aura rendu ce lavement, vous lui donnerez deux onces de foie d'antimoine dans du ſon mouillé, ou bien une demi-once de ſoufre doré d'antimoine.

Après ce lavement, quelques-uns ſe ſervent de cette potion avec ſuccès: quand l'antimoine n'a pas ralenti le flux de ventre, ils prennent deux pintes de lait, dans lequel ils éteignent cinq ou ſix fois une bille d'acier; ils y mêlent parmi, deux onces de pepins de raiſin, rôtis & pilés, avec une once & demie de ratiſſure de corne de cerf calcinée & pilée très-fine; ils en font un breuvage qu'ils donnent au cheval.

FORBURE ou *Fourbure* eſt un accident qui ſurvient au cheval par le renverſement des humeurs, par une chaleur extraordinaire, qui vient fort ſouvent d'un grand travail; le ſang agité & bouillant ſe convertit en mauvaiſes humeurs, qui ſe fondent & deſcendent aux parties affoiblies; les nerfs ſe bouchent, & les muſcles s'enflent, les jambes ſe roidiſſent, & ſouvent le battement de flancs y eſt joint: pour lors on dit que le cheval eſt fourbu & courbatu; ce qui vient ſur-tout quand après un travail exceſſif, on le laiſſe refroidir tout-à-coup.

La forbure vient auſſi aux chevaux dans l'écurie ſans aucun travail, ſouvent pour avoir trop mangé d'avoine, orge ou bled nouveau, ou autre pâture qu'il n'a pû digérer: elle eſt plus dangereuſe que l'autre, parce que l'abondance des humeurs corrompues eſt ſi grande, que venant à tomber en quantité ſur les jambes, il eſt mal-aiſé de les ſurmonter, & de remettre le cheval en état.

On connoît que le cheval eſt forbu, lorſqu'il ne peut marcher, parce que les humeurs ſe ſont refroidies & épaiſſies: elles occupent les nerfs, & font qu'il ne peut plus mouvoir les jambes qu'avec grande peine; ſur-tout il ne peut reculer; il ne veut point manger ou mange très-peu; il a la peau attachée au corps, il eſt triſte, & tous ces accidens ſont accompagnés d'un grand battement de cœur & de flancs, qui eſt une courbature. Il y a des chevaux forbus ſeulement du train de devant; mais c'eſt un mal dangereux quand ils le ſont des quatre jambes.

Remédes. Auſſi-tôt qu'on connoît la maladie, il faut mettre le cheval dans l'eau juſqu'au-deſſus du genou, le faire ſaigner pendant ce tems là de la veine du cou, & lui faire avaler une pinte de vin blanc, avec une once d'aſſa-fœtida bien incorporée avec le vin.

Ou bien, après avoir ſaigné le cheval, on en prend le ſang dans une terrine, on y mêle une chopine d'eau-de-vie, & de cette compoſition, on frotte les jambes du cheval juſqu'au-deſſus du jarret: deux heures après, le ſang qu'on a

mis ſur les jambes, étant bien ſec, on met ſix pintes de bon vinaigre avec ſix poignées de ſel dans une terrine, on en frotte les quatre jambes du cheval, un quart-d'heure à chaque jambe, & on le promene enſuite en main tout doucement, l'eſpace d'une demi-heure : après cela, on le ramene dans l'écurie, & on lui frotte encore les jambes avec le même vinaigre & ſel; enſuite on prend de la fiente de pourceau, qu'on fait bouillir avec un peu de vinaigre, & auſſi-tôt on en charge les quatre pieds du cheval : on le renouvelle de ſix heures en ſix heures, juſqu'à ſix fois.

Au défaut de la fiente de pourceau, on peut lui mettre aux pieds, de l'huile de laurier toute bouillante, de la filaſſe par-deſſus, & des écliſſes pour tenir le tout en état; il eſt même bon d'en mettre autour de la couronne, qu'on enveloppera de filaſſe & d'un bandeau par-deſſus; enſuite on lui fait avaler deux onces de bonne thériaque, avec quatre onces de ſel de tartre en poudre, le tout dans une pinte de vin : il faut laiſſer le cheval bridé deux heures avant & deux heures après, & lui donner un lavement compoſé de cette maniere.

Faites une décoction de mauve, guimauve, pariétaire & mercuriale, de chacune trois poignées; & ſur deux pintes & demie de décoction, mettez-y deux onces de policreſte & un peu de beurre frais : quand le lavement eſt tiéde, on le fait prendre au cheval; il ne faut point lui donner à manger, qu'il ne l'ait rendu.

Quant au régime du cheval forbu, on ne doit lui donner que du ſon arroſé d'eau chaude & de la paille de froment, & pour boiſſon, de l'eau blanchie : le foin & l'avoine lui ſont contraires. Il ne faut point le laiſſer coucher de deux fois vingt-quatre heures : on réitere l'huile de laurier, de huit heures en huit heures, ſi le cheval n'eſt point guéri; le lendemain on réitere le breuvage & les lavemens, & on le promene en main de tems en tems ſur la terre.

Si nonobſtant tous ces remédes, la forbure tombe ſur les pieds, il faut donner des coups de biſtouri ſur la couronne qui ſera enflée, pour faire ſortir les eaux rouſſes; y appliquer d'abord un aſtringent fait de ſuie de cheminée, blancs d'œufs & vinaigre, & réitérer l'aſtringent toutes les ſix heures. Lorſque les pieds ſont trop hauts, il faut les parer un peu, laiſſant toujours la ſole fort épaiſſe, afin que les croiſſans ne pouſſent pas, & promener le cheval : on verra qu'avec le tems, les croiſſans ſe conſommeront & s'avaleront; mais ſur-tout il ne faut jamais faire deſſoler un cheval qui a été forbu, que les pieds ne ſoient abſolument remis, & qu'il n'y ait plus rien à craindre des croiſſans. Les pieds qui ont des croiſſans, ſont des deux années à ſe rétablir; mais on s'en ſert un peu en attendant leur entiere guériſon.

Quoique les chevaux ſoient guéris de cette maladie, il leur reſte ſouvent des douleurs aux pieds, qui les empêchent de marcher ferme, & de poſer le pied plat à terre; ils n'appuient que le talon pour ſoulager la pince. Quand on remarque cela, il faut appliquer ſur les pieds, le reméde qui ſuit.

Prenez une pinte d'eau-de-vie, trois demi-ſeptiers de bon vinaigre, une livre d'huile de laurier; mêlez le tout avec ſuffiſante quantité de farines de féves, & faites-en une bouillie que vous ferez cuire à petit-feu en la remuant toujours : le tout étant bien cuit, vous le mettrez tout bouillant au pied du cheval, avec de la filaſſe par-deſſus, & un bandage pour le tenir en état. Il faut auſſi entourer la couronne de cette bouillie, & l'y faire tenir comme au pied, excepté qu'il ne faut pas qu'elle ſoit ſi chaude. On laiſſe ce reméde pendant deux jours, & on le réitere : le mal guérira s'il n'a pas été trop négligé.

FORME. C'eſt une tumeur charneuſe & calleuſe qui croît ſur le devant du paturon, entre la couronne & le boulet, ſur l'un des deux tendons. Ce mal vient ſouvent pour avoir fait trop travailler le cheval, ou lorſqu'il a reçu quelque coup en cet endroit.

Reméde. Lorſque le mal eſt récent, on raſe le poil de l'endroit malade, & on y applique enſuite quelque réſolutif, pour diſſiper les humeurs qui s'y déchargent, & qui commencent à ſe condenſer : en voici quelques-uns d'éprouvés.

Prenez des feuilles de mauve, guimauve, violette, branche-urſine, de chacune une poignée, beurre vieux, huile roſat, graiſſe de veau, de chacun une once, & trois bonnes pincées de ſafran; faites bouillir le tout, & l'appliquez ſur la forme.

Ou bien, mettez deſſus une emplâtre de mercure, ou la frottez d'une décoction d'hieble, ou bien appliquez-y un cataplaſme fait avec des feuilles d'ache.

Lorſque les humeurs ont été diverties par ce reméde, on y met un onguent dont voici la compoſition.

Prenez quatre onces de galbanum, autant d'ammoniac, faites-les diſſoudre dans du vinaigre, ſtorax liquide, cire, térébenthine, opoponax, encens, de chacun une once, & quatre onces de vin blanc : après avoir réduit en poudre tout ce qui peut ſe pulvériſer, mêlez-les enſemble & les faites bouillir : quand le tout eſt réduit en conſiſtance d'onguent, on en fait une emplâtre qu'on applique ſur la forme.

Autre reméde. Après avoir raſé la forme, ſcarifiez-la légérement avec le raſoir; enſuite frottez-la rudement avec du ſel commun pulvériſé, juſqu'à ce que le ſang en ſoit ſorti : cette opération aide aux parties médicamentales à pénétrer dans le mal, & en procure plutôt la guériſon.

Cela fait, on y applique ce réſolutif : on prend de la racine de guimauve, ſemence de lin, de chacune deux gros, & on les fait cuire dans une décoction de feuilles de mauve avec ſain-doux : le tout ayant bouilli, on le met ſur la tumeur, le plus chaudement qu'il eſt poſſible, avec un bon bandage par-deſſus pour le tenir en état. Il faut pendant quelques jours réitérer ce reméde; & lorſque la tumeur eſt réſoute, on y applique cet onguent.

On prend une livre de miel, demi-livre de térébenthine, quatre onces de galbanum, demi-once d'encens, une livre de poix noire, & demi-livre de farine de féves; on incorpore le tout, on le fait bouillir dans un pot avec quatre onces de bon vinaigre; & lorſque cette mixtion eſt réduite en forme d'onguent, on l'applique ſur la forme juſqu'à ce que les eſcarres ſoient tombées. Il faut laver la plaie avec de l'urine, toutes les fois qu'on la panſera.

FORT-TRAIT ſe dit d'un cheval qui par fatigue ou par quelqu'autre indiſpoſition, devient étroit de boyau : on lui voit à chaque côté, près des bourſes, deux petits nerfs tendus comme des cordes, qui regnent depuis les bourſes juſqu'aux ſangles.

Reméde. Auſſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut ſaigner le cheval du cou, & le lendemain lui graiſſer les nerfs avec ce qui ſuit.

Prenez du populeum, de l'althea & de l'onguent roſat, de chacun deux onces : mêlez le tout à froid, & en frottez les nerfs juſqu'auprès des ſangles.

Ou bien, prenez de la graiſſe de chapon ou poularde, qu'on ôte d'autour des boyaux, vous la ferez fondre & la paſſerez dans un linge; enſuite, après en avoir bien frotté le cheval, vous y approcherez une pelle rouge, pour faire pénétrer la graiſſe.

Le lendemain ou quelques jours après, prenez les nerfs fort-traits avec deux doigts, & les ſéparez doucement tant ſoit peu du ventre, & le jour d'après, graiſſez-les comme auparavant. L'on continue ainſi juſqu'à ce qu'ils ſoient allongés : c'eſt pour lors que la douleur ceſſe, & que le cheval prend du boyau.

Outre cela, il faut nourrir le cheval avec régime, pour tempérer la chaleur intérieure qui eſt la cauſe du mal : c'eſt pourquoi prenez deux jointées d'orge, faites piſſer un homme ſain deſſus, laiſſez tremper l'orge toute la nuit dans

l'urine, & le matin ôtez l'urine; ensuite prenez une chopine d'eau, mettez-y une poignée de graine de fenouil verd ou sec; faites bouillir le tout à gros bouillons un quart-d'heure, & de l'écume qui sera au-dessus, vous en arroserez l'orge que vous aurez mise à part: après vous ferez manger de cette orge au cheval. Il faut lui en préparer autant tous les jours, & cela pendant quinze jours. S'il fait difficulté de manger, vous y mêlerez un peu d'avoine au commencement, & le laisserez jeûner, afin qu'il s'y accoutume: cette nourriture fera un très-bon effet.

Le reméde précédent fait de farine d'orge, profite beaucoup au cheval fort-trait, ainsi que le seigle sur lequel on aura jetté de l'eau bouillante: il faut laisser égoutter ce grain, & attendre qu'il soit refroidi pour le lui donner au lieu d'avoine. Une jointée de froment tous les jours avant que de boire, lui ouvrira le flanc, & lui donnera bon corps. L'eau miellée est aussi très-salutaire au cheval fort-trait, soit qu'on lui donne en breuvage, ou dans du son mouillé.

Si tous ces remédes ne font aucun effet, vous lui donnerez du soufre doré d'antimoine, ou du foie d'antimoine dans du son; & comme la fort-traiture peut être fausse, & que la maigreur du cheval peut venir de certains vers qui s'engendrent dans l'estomac, il faut dans cette incertitude, lui faire avaler une demi-once de sublimé doux dans un quarteron de beurre mêlé avec une once de poudre cordiale, ou quatre onces de cinabre en poudre dans une livre de beurre frais: cela fera crever les vers, s'il y en a.

Le verd, c'est-à-dire, l'herbe, si c'en est le tems, guérira le cheval fort-trait sans autre reméde, ainsi que l'orge en verd.

FUSÉE. Voyez ci-après *Suros*.

GALE. Cette maladie n'est causée que par un sang échauffé & corrompu, soit parce que le cheval a été mis dans une écurie où il y a eu des poules, soit parce qu'il a été étrillé avec une étrille qui a servi à des bœufs, ce qui est fort contraire au cheval, ou encore avec une étrille qui a servi à un cheval galeux, ou enfin pour avoir eu de la mauvaise nourriture.

On connoît que la gale vient à un cheval, lorsqu'on le voit se frotter le cou & qu'il y a des démangeaisons, que le poil tombe, que la peau paroît couverte de petites écailles, & que du crin il sort une humeur comme de l'eau rousse.

Remédes. Saignez & purgez le cheval d'une des manieres que j'ai dit pour le farcin: quand il ne purgera plus, prenez six onces de céruse en poudre, deux onces de cinabre, deux livres de miel, deux onces de couperose blanche, & trois onces de soufre vif; mêlez le tout ensemble, & faites-en un onguent en cette maniere: mettez dans un pot le miel, & le faites chauffer à petit feu; après mêlez la couperose blanche & le soufre vif; laissez cuire le tout un quart-d'heure sur un petit feu, en remuant toujours; ensuite ôtez le pot, & remuez toujours en mêlant la céruse & le cinabre, jusqu'à ce que le tout soit froid. Pour l'appliquer, vous frotterez avec un bouchon de paille bien dur, les endroits galeux, & vous passerez de cet onguent dessus avec un pinceau. S'il ne fait point assez d'effet, ajoutez sur l'onguent froid quatre onces d'eau forte, & remuez pour la faire pénétrer dans l'onguent avant de l'appliquer.

Autre reméde pour la rogne vive. Il y a une autre sorte de gale, qu'on appelle *rogne vive*, parce qu'elle fait tomber tout le poil de l'endroit qu'elle attaque: elle est difficile à guérir; & quand elle a pénétré la chair du cheval, on a peine à la faire sortir.

Si on est au printems, le plus sûr moyen est de mettre le cheval à l'herbe: cela seul le guérira, si on le frotte avant de l'y mettre, avec onguent fait d'une livre de graisse blanche, quatre onces de fleur de soufre, deux onces d'argent-vif, & trois onces d'huile de laurier. Pour faire cet onguent, mettez dans un mortier,

l'huile

l'huile de laurier & l'argent-vif ; remuez juſqu'à ce qu'il ſoit éteint ; après ajoutez le ſoufre, & enſuite la graiſſe.

Si on eſt hors du printems, ſaignez & purgez le cheval ; enſuite faites de l'onguent dont je viens de parler, frottez-en bien la partie galeuſe tous les deux jours, & préſentez une pelle rouge vis-à-vis pour faire pénétrer cet onguent.

Oubien, prenez demi-livre de vieux-oing, trois onces d'euphorbe, autant d'ellebore & de ſtaphis-aigre, & deux onces d'argent-vif ; mettez ces drogues dans un petit ſac, & le ſac dans un pot rempli du plus fort vinaigre que vous pourrez trouver; faites bouillir le tout juſqu'à la conſommation d'un tiers ou de la moitié ; prenez enſuite le ſachet avec des tenailles, & frottez-en chaudement le cheval : une fois ſuffit. Avant de mettre les drogues dans le ſachet, il faut prendre un mortier, incorporer l'argent-vif dans le vieux-oing, & piler les autres drogues à part, ne les point mêler avec la graiſſe, & mettre le tout dans le ſachet. Si le cheval ne guérit point pour une fois, frottez-le deux ou trois, juſqu'à ce qu'il ſoit guéri.

D'autres aſſurent par expérience, que pour guérir les chevaux de telle gale que ce ſoit, il faut les ſaigner du cou deux ou trois fois, & frotter la gale juſqu'au ſang avec une eau compoſée de deux onces de tabac, infuſée dans de l'eau-de-vie.

Ou bien, prenez un demi-ſeptier de bon vinaigre, quatre onces de ſoufre vif en poudre, trois onces de mercure vif, une once de couperoſe, demi-once de verd-de-gris, & quatre onces de cantharides ; mêlez & faites bouillir tout cela dans un pot neuf, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent, dont vous frotterez le cheval galeux, qui vivra d'herbe & de ſon mouillé, dans lequel vous mêlerez pendant quinze jours, deux onces de foie d'antimoine en poudre. Il ne faut point du tout donner d'avoine à un cheval galeux, à moins qu'on ne le faſſe travailler : alors il faut la lui donner mouillée.

GARROT bleſſé. Les bleſſures du garrot deviennent dangereuſes lorſqu'on les néglige.

Si ce n'eſt qu'une enflure qui ſoit venue par le défaut de la ſelle, il faut prendre des orties, les piler & les faire tremper dans de l'urine d'homme ; enſuite faire un cataplaſme du marc, & l'appliquer deſſus le mal, qu'on fera tenir avec un ſurfait pendant la nuit. Ou bien on prend une chopine d'urine d'un homme ſain, on y met une bonne poignée de ſel, on la fait bouillir & réduire à moitié, & on en baſſine tous les jours le mal. S'il eſt néceſſaire d'y faire ouverture, on y fera attention. Au ſurplus, on ne doit faire autre choſe que l'étuver de l'urine ci-deſſus. Quelques-uns, quand il y a plaie, ont ſoin de la tenir bien nette, en l'étuvant tous les jours avec de l'eau-de-vie ou de l'eau de ſavon. D'autres, quand il y a entamure, y appliquent un reſtreintif de bol en poudre, vinaigre & blancs d'œufs ; ou bien ils frottent la plaie d'une compoſition faite de ſix blancs d'œufs & d'un morceau d'alun pulvériſé, gros comme un œuf, mêlés & battus enſemble pendant un demi-quart d'heure.

Si la plaie eſt bien meurtrie, on mêle & on bat à froid une demi-livre de populeum, un quarteron de miel & autant de ſavon noir, qu'on met dans un verre d'eſprit de vin, & on graiſſe doucement la plaie avec cet onguent : on peut enſuite purger le cheval.

La GOURME eſt une décharge des humeurs impures qu'un jeune cheval contracte, & qui coulent ordinairement par abſcès au-deſſous de la gorge & entre les deux os de la ganache, ou par les naſeaux. On connoît ce mal lorſque le cheval ceſſe de manger, & qu'il lui vient ſous la gorge au milieu de la machoire, ſur le haut & ſur les plis du cou, une groſſeur comme un œuf, plus ou moins : cette groſſeur fait peine au cheval juſqu'à ce que la tumeur ſoit abaiſſée, ou tout au moins ouverte, & que l'apoſtume en ſorte.

La gourme vient ordinairement aux chevaux à trois ou quatre ans : on appelle *fausse gourme*, celle qui vient aux vieux chevaux qui n'ont pas bien jetté leur gourme. Il y a des chevaux qui la jettent par d'autres parties que celles dont on vient de parler, comme par une épaule, par les cuisses, par le côté des testicules, par les bourses, par un pied ; enfin, par l'endroit le plus foible du corps, ou par l'endroit où le cheval aura été blessé. C'est mauvais signe quand la gourme se décharge par ces endroits ; car c'est une révolution d'humeur contre nature, à laquelle il est difficile de remédier parfaitement : il en reste toujours quelque chose de malin. Au contraire, c'est un avantage pour les chevaux de jetter leur gourme par les naseaux ou par les glandes de la ganache, lorsqu'ils sont poulains & nourris dans la prairie ; car ayant toujours la tête basse pour paître l'herbe, cette humeur s'évacue plus aisément.

Supposé donc qu'un jeune cheval jette sa gourme par les glandes qui sont situées entre les deux os de la ganache, il faut l'envelopper sous la gorge d'une peau d'agneau ou de mouton, la laine contre la peau du cheval ; le tenir chaudement, bien couvert & à l'abri des vents, & frotter tous les jours la glande avec la composition qui suit.

On prend l'huile de laurier & beurre frais, autant de l'un que de l'autre, & onguent d'althea moitié davantage ; on mêle le tout à froid dans un pot, & on en graisse la tumeur. Lorsqu'on voit que la matiere y est, & qu'elle ne peut se percer d'elle-même, ce qui seroit à souhaiter, on applique à chaque tumeur un bouton de feu le plus adroitement qu'il est possible, pour ne point offenser le gosier. Quand le trou sera fait, ou naturellement, ou par le feu, il faut y mettre une tente frottée de basilicum. On peut mêler du verd-de-gris & de la couperose avec cet onguent, il guérira la plaie, & la conduira à cicatrice.

Si la chair croissoit trop & bouchoit le trou par où doit sortir la matiere, ou que cette chair fût saigneuse ou baveuse, il faudroit frotter les tentes avec de l'égyptiac, du basilicum & du verd-de-gris, ou de la couperose blanche ; & si le trou se bouche trop tôt, il n'y a qu'à y remettre le feu.

Si le cheval jette heureusement sa gourme par les naseaux, il ne lui faut rien faire : on se contente seulement de le tenir chaudement, & de le promener soir & matin ; mais s'il a les conduits du nez bouchés par la matiere qui se congele & se séche, en sorte qu'il ne jette qu'avec peine, ce qui se connoît quand il ne peut avoir l'haleine libre, il faut lui seringuer dans les naseaux une liqueur faite moitié d'eau-de-vie, & moitié d'huile d'olives battues ensemble, le tout tiéde ; elle détachera les flegmes qui bouchent les conduits. S'il jette peu, & que la nature semble trop foible pour chasser l'humeur, il faudra échauffer le cheval avec quelque bon breuvage fait de vin & de thériaque, ou bon orviétan. La pervenche hachée menue & donnée en bonne quantité parmi le son mouillé, fait jetter abondamment.

On peut ensuite lui mettre des plumasseaux en cette maniere. On prend deux grandes plumes d'oie, de celles qui sont au milieu de l'aîle, & on les enduit de beurre frais fondu ; & lorsqu'il est refroidi, on prend le bout des plumasseaux avec un peu de poivre en poudre, ou de bon tabac de Hollande aussi en poudre, & on met ces plumasseaux dans les naseaux du cheval. Pour les y faire tenir, on les attache par le tuyau avec un bon fil qu'on lie au cou. On laisse ainsi le cheval sans manger pendant deux heures : il faut continuer tous les jours de même ; mais au troisiéme jour, on poudrera le bout des plumes avec de la poudre d'ellebore : on continue ainsi jusqu'à ce que le cheval ne jette plus. Il faut toujours l'échauffer avec de bons cordiaux, lui donner de l'opiate de kermès, ou de la confection d'alkerme sans musc ni ambre, & lui faire avaler des espéces de pilules, dont voici la composition.

Prenez du beurre, gros comme un œuf, & faites-le fondre ; mêlez-y une once de cannelle en poudre, & une grosse muscade ; rapez le poids de deux écus de sucre ; mêlez bien le tout ensemble ; ajoutez-y un demi-verre d'eau-de-vie ; remuez le tout sur un petit feu, seulement pour incorporer les drogues, & mettez-les dans un linge que vous lierez en maniere de boudin, & que vous attacherez au filet, pour le faire mâcher au cheval trois ou quatre fois le jour. Au lieu de cette composition, vous pouvez vous servir d'une demi-once d'assa-fœtida : elle fera le même effet.

A tout cheval qui jette par le nez, on doit nettoyer la matiere avec du foin le plus souvent qu'il est possible, parce qu'y trouvant un certain sel qui lui plaît, il le lécheroit & l'avaleroit ; & comme elle est âcre & mordicante, elle peut ulcérer ses parties intérieures.

On ne doit point donner d'eau crue au cheval qui jette sa gourme ; il faut qu'elle ait bouilli & qu'elle soit blanchie avec du son.

On doit séparer le cheval qui jette sa gourme d'avec les autres, parce que ce mal se communique.

Tous ces remédes regardent les chevaux qu'on nourrit à l'écurie. Ceux qui vivent dans les prairies, quand la gourme leur sort heureusement par les naseaux, n'ont pas besoin de tant de soins, la nature opere d'elle-même ; mais aussi si cette gourme ne sortoit qu'imparfaitement, on conseille de les mettre à l'écurie, & de les traiter comme on vient de le dire.

GRAPPES en dehors, ou simplement *Grappes*. Ce sont des tumeurs remplies d'eau puante, qui viennent aux jambes des chevaux.

Pour les guérir, rasez-en le poil, & lavez le mal d'une décoction faite avec du soufre & de la graisse de mouton, vous tirerez ce marc soir & matin de dessus le mal, & vous ferez un onguent de cire neuve, de térébenthine & de gomme agaric, le tout également mêlé, & vous couvrirez le mal de cet onguent.

Ou bien, prenez une livre de miel, trois onces de verd-de-gris, & de la farine de froment ; faites-en un onguent que vous mettrez sur le mal, après l'avoir nettoyé avec du vinaigre chaud : s'il y a des poireaux, vous les couperez, & vous continuerez dix ou douze jours, de deux jours l'un.

L'onguent que voici est encore très-bon pour les grappes. Prenez trois quarterons de sain-doux, & un demi-septier de vinaigre ; faites bouillir cela un bouillon dans un pot de terre d'environ trois chopines : il faut qu'il soit neuf ; ensuite ajoutez-y une once de cantharides, autant de verd-de-gris & de vif-argent, & demi-once de couperose ; pulvérisez bien ce qui peut se mettre en poudre, & mêlez-y de l'huile d'olives : le tout étant bien incorporé, faites-le cuire, & remuez-le tandis qu'il sera sur le feu ; lorsqu'il sera cuit en consistance d'onguent, tirez-le & le laissez refroidir ; ensuite frottez-en les grappes. Au surplus, voyez **Eaux**.

GRAS-FONDURE. C'est une maladie mortelle dont peu de chevaux échappent : elle leur vient de la fermentation de la pituite & des mauvaises humeurs qui se dégorgent dans les boyaux ; ce qui leur arrive sur-tout quand on les surmene en été.

On connoît que le cheval est attaqué de gras-fondure, lorsqu'on l'entend râler, qu'il a la bouche écumante, qu'il ne mange point, qu'il se couche, se leve & regarde son flanc. Quand on s'apperçoit de ces symptômes, il faut vîte courir aux remédes, lui mettre d'abord la main dans le corps par le fondement, pour en tirer la fiente, qui quelquefois paroît enveloppée d'une membrane blanche, semblable à de la graisse.

Cela fait, on saigne promptement le cheval de la veine du cou : la saignée

doit être fort ample, & une demi-heure après, on lui donne le lavement qui fuit.

Prenez mauves, guimauves, poirées, mercuriales & pariétaires, de chacune une poignée; faites une décoction du tout avec fauge & marjolaine; mettez ces herbes dans trois pintes d'eau, & faites-en une décoction jufqu'à réduction de moitié; mêlez-y une chopine de vin émétique; faites-y diffoudre deux onces de *Crocus metallorum*, & autant de régule d'antimoine: cela fait, donnez ce lavement tiéde au cheval. Une heure après, il faut lui donner quelque médicament pour tâcher d'évacuer les matieres dangereufes qui caufent fon mal: pour cela, prenez trois onces de tartre émétique folubie, faites-le diffoudre dans une pinte de vin, & le faites prendre au cheval; il faut apres la prife, le faire promener une heure au petit pas.

D'autres faignent le cheval des flancs, au lieu de lui mettre la main dans le fondement, le promenent de tems en tems, lui donnent de demi-heure en demi-heure, des lavemens de lait faits avec des jaunes d'œufs; & pour lui exciter l'appétit, lui font mâcher au bout d'un nerf de bœuf, un armant compofé de farine de froment mêlée avec du miel rofat, du fucre & du vinaigre rofat; le tout bien incorporé & mis fur des étoupes qu'on entortille au bout du nerf de bœuf; & c'eft toute la nourriture du cheval.

Autre remede. Il faut tirer bien du fang du cou du cheval, & lui donner à manger du fon de froment, fec ou mouillé: s'il vuide beaucoup, il lui faut donner des clifteres de lait clair: on doit auffi le faigner des flancs, & lui faire prendre pour breuvage trois chopines de tifanne, une once de cordiale, & un quarteron de miel mêlés enfemble.

HARASSÉ. Lorfque le cheval eft haraffé & maigre, il a ordinairement la peau attachée aux os, & ne fauroit faire aucun profit: c'eft pourquoi il faut lui donner du foulagement.

Remede. On le faigne d'abord, & le lendemain on prend des herbes émollientes; on y ajoute de l'abfinthe, de l'aigremoine, du laurier & de la marjolaine; on fait cuire le tout dans un chaudron avec de la lie de vin; il faut qu'elles bouillent long-tems; enfuite on prend une poignée de ces herbes toutes chaudes, & on en frotte le corps du cheval, en forte qu'il foit bien humecté. Cela fait, on lui refrotte encore les flancs, le ventre, le gofier & tout le refte du corps avec de l'onguent de Montpellier qu'on aura fait chauffer, & on paffe & repaffe fortement la main fur les parties où on a mis l'onguent, afin de le faire pénétrer. On trouvera à la fin de ce Chapitre, la maniere de faire cet onguent.

Après avoir ainfi graiffé le cheval, on l'enveloppe d'un drap trempé dans la lie du chaudron encore chaude, & on le met en double fur le corps du cheval; enfuite on l'enveloppe d'une ou deux couvertures, & on lie bien le tout avec un furfait ou deux: on laiffe ainfi le cheval pendant vingt-quatre heures, fans y toucher. Il faut recommencer la fomentation deux fois de la même maniere, & toujours chaudement.

Les fomentations finies, on laiffe quelques jours le cheval couvert de fes couvertures, de crainte qu'il ne fe morfonde; enfuite on lui donne un lavement compofé de cette maniere. On prend des mauves, guimauves, mercuriales, violettes & pariétaires, de chacune une poignée; on en fait une décoction, & fur deux pintes & demie, on y met une once & demie de policrefte en poudre, & une livre de miel: lorfqu'il n'eft plus que tiéde, on le fait prendre au cheval; il eft bon de le promener un peu après: le lendemain on le peut purger.

Pour cela, prenez une once & demie d'aloës, une once de féné, demi-once d'agaric, deux dragmes de fublimé doux, autant de fcamonée préparée à la vapeur

de ſoufre, une dragme d'anis, & autant de cumim, quatre clous de gérofle, & deux ou trois pincées de cannelle battue; pulvériſez le tout groſſiérement, mêlez-le dans une décoction d'herbes rafraîchiſſantes, qui ſoit tiéde, ſans la laiſſer infuſer, enſuite donnez-la ainſi au cheval, & lui rincez la bouche, le pot & la corne avec environ demi-ſeptier de la décoction. Avant que de purger le cheval, il faut le tenir bridé quatre heures, autant après, & le promener une demi-heure après la priſe. Quand le cheval haraſſé a été ainſi purgé, on doit le laiſſer repoſer, le nourrir à l'ordinaire, & le faire travailler peu dans le commencement; mais pendant le tems qu'on le traitera de cette maladie, il faut ne lui donner à manger que du ſon & du foin mouillés, & point d'avoine. Au ſurplus, voyez *Maigreur*.

HÉMORRHAGIE. C'eſt une perte de ſang par les naſeaux, qui peut venir à un cheval pour avoir trop travaillé pendant de grandes chaleurs.

Remède. Faites ſaigner d'abord le cheval, & ſoufflez-lui dans les naſeaux du crottin d'âne entier ſéché à l'ombre, & mis en poudre, pour arrêter l'hémorrhagie; enſuite pour le rafraîchir, prenez plantain, laitue, pourpier, mauve, guimauve & chicorée, une poignée de chacun, & faites-en une décoction dans deux pintes & chopine d'eau; ajoutez-y une once & demie de ſel policreſte pulvériſé, & donnez cette décoction en lavement au cheval.

HERNIE. Voyez *Deſcente*.

JAMBES fatiguées. Le trop long travail qu'on fait faire aux chevaux, leur ruine ſouvent les jambes ſans reſſource, ſi l'on ne prévient ce déſordre par le reméde ſuivant.

Ayez une oie, accommodez-la comme ſi vous vouliez la mettre à la broche; empliſſez le corps de toutes ſortes d'herbes de bonne odeur, & la mettez cuire au four dans une terrine. Lorſqu'elle ſera cuite, prenez la graiſſe, frottez-en tous les ſoirs les jambes du cheval, & par-deſſus cette graiſſe, tous les matins, frottez-les encore avec de l'eau-de-vie. Vous continuerez ainſi juſqu'à ce que la laſſitude ſoit tout-à-fait paſſée.

JAMBES enflées. Ces enflures viennent de quelque coup de pied, ou de mauvaiſes humeurs qui s'écoulent ſur les jambes, & les gorgent, c'eſt-à-dire, les enflent.

Dans le premier cas, l'enflure ſe guérit en appliquant deſſus ce cataplaſme. Il faut de la poix-réſine, poix de Bourgogne, althea, huile de laurier, farine de féves & camomille, de chacune quatre onces; ſix onces de miel, deux de térébenthine de Veniſe, autant d'alun, du bol d'arménie, & du ſang de dragon, de chacun une once, avec ſix livres peſant de vin rouge; pulvériſez tout cela, mettez-le dans un pot verniſſé, & faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent, dont vous frotterez les jambes du cheval le plus chaudement qu'il eſt poſſible, une fois par jour ſeulement.

Si après ce reméde, la jambe enflée ne paroît pas guérie parfaitement, vous la chargerez de ce qui ſuit.

Ayez un bon demi-ſeau de lie de vin rouge, une pinte de vinaigre, deux poignées d'orties grieſches hachées menues, & une livre de miel; faites bouillir le tout, ajoutez-y une chopine de farine de féves; & quand cette mixtion eſt comme en bouillie, chargez-en la jambe malade.

Voici encore un *réſolutif* ſpécifique pour diſſiper les mauvaiſes humeurs qui tombent ſur les jambes des chevaux, & qui les font enfler, ſuppoſé qu'on ait négligé d'y remédier.

On prend une chopine d'urine d'homme, demi-once de ſel de tartre, & un gros de ſel ammoniac; on mêle le tout, on le fait bouillir juſqu'à réduction de moitié, & on en frotte l'enflure.

Les chevaux ont auſſi les jambes enflées pour avoir trop fatigué en voyage, ou pour avoir été trop pouſſés à la courſe, ou même au tirage : le remede qu'on vient d'enſeigner, eſt merveilleux en pareille occaſion.

JAMBES uſées. Pour les fortifier, prenez un litron de farine de froment, délayez-la dans trois pintes de gros vin rouge, comme ſi vous vouliez en faire de la bouillie ; mêlez-y du ſenegré, ſemences de lin, baies de laurier, de chacun deux onces, un quarteron de bol d'arménie ; le tout doit être réduit en poudre & incorporé avec la farine & le vin ; enſuite on le fait cuire juſqu'à conſiſtance de bouillie ; mais lorſqu'il eſt à demi-cuit, il faut y ajouter un quarteron de térébenthine, deux onces d'huile de laurier, une chopine d'eſprit de vin, & remuer bien le tout en cuiſant : cette compoſition étant cuite, on en frotte chaudement les jambes du cheval.

JARDON *ou Jarde* eſt une excroiſſance calleuſe, cauſée de matieres flegmatiques & viſqueuſes qui n'ont pas aſſez de chaleur pour ſe réſoudre. Les jardons viennent aux jambes de derriere, au-dehors du jarret ; au lieu que l'éparvin eſt au-dedans : ils preſſent les nerfs & les tendons qui font le mouvement du cheval. Ce mal eſt plus dangereux qu'on ne croit, parce qu'il eſt héréditaire, & peut eſtropier le cheval lorſqu'on le néglige : ainſi auſſi-tôt qu'on s'apperçoit du *Jardon*, il faut le faire réſoudre par l'emplâtre que voici.

On prend quatre onces de gomme ammoniac, on la délaye dans de bon vinaigre, on y mêle trois onces d'antimoine en poudre, & on fait cuire le tout en maniere d'onguent qu'on applique ſur le jardon.

Au ſurplus, voyez *Eparvin*. De plus, comme le jardon amaigrit ſouvent le cheval, & le rend preſque toujours étroit de boyaux, on peut dans ces cas recourir aux remédes ſous les mots *Fort-trait* & *Maigreur*.

JAVART. Le *Javart*, petite tumeur qui ſe réſout en apoſtume ou bourbillon, ſe forme au paturon ſous le boulet, & quelquefois ſous la corne. Il y en a de trois ſortes ; le *Javart ſimple*, le *Javart nerveux*, lorſqu'il vient ſur le nerf ; le *Javart encorné*, quand il vient ſous la corne ; ce qui eſt ſouvent cauſe qu'il faut deſſoler le cheval.

Remédes pour le Javart ſimple. Prenez gros comme un œuf de levain fait avec de la farine de ſeigle, deux ou trois gouſſes d'ail pilées, & une pincée de poivre ; battez le tout dans du vinaigre, & l'appliquez ſur le jarret. Ce remede eſt ſpécifique ; il fait ſon effet en vingt-quatre heures.

Ou bien, prenez trois oignons de lys, que vous aurez fait cuire ſous la cendre, pilez-les avec du ſain-doux ; enſuite appliquez cela ſur le javart, de la filaſſe par-deſſus, & une enveloppe ſur le tout ; renouvellez-le chaque jour, juſqu'à ce que le bourbillon ſoit ſorti.

Quand il eſt dehors, panſez la plaie qu'il a laiſſée, avec de l'égyptiac : le tout étant uni, & ne paroiſſant plus de creux, ſéchez la plaie qui reſte avec de l'eau-de-vie ou du blanc d'Eſpagne, qui eſt, comme je l'ai dit, de la chaux vive pilée.

D'abord que le bourbillon eſt dehors, ſi le cheval ne boite plus, on peut le faire travailler, & ſécher la plaie avec le blanc d'Eſpagne.

Quelques-uns, auſſi-tôt qu'ils s'apperçoivent qu'un cheval eſt atteint du javart, le lavent pluſieurs fois par jour d'urine d'homme mêlée de ſel, ou avec du jus d'une herbe appellée la grande éclaire : rien ne deſſéche mieux une plaie que cette herbe.

Onguent rouge pour les Javarts. Prenez deux onces de verd-de-gris, autant de vitriol, de bon vinaigre, & du ſuif de mouton ; mêlez le tout, faites-le cuire & vous en ſervez.

D'autres prennent trois onces de térébenthine de Veniſe, une once de verd-

de-gris pulvérisé, & autant d'alun de roche; ils incorporent toutes ces drogues, les font bouillir & cuire en consistance d'onguent avec sain-doux, & ils en frottent le javart.

Remede pour le Javart nerveux. Il est plus difficile à guérir, & plus dangereux que le précédent. Vous pouvez vous servir des remédes ci-dessus; ou bien prenez six oignons de lys, cinq ou six poignées de mauves & guimauves coupées menues, pilées dans un mortier; mettez-les dans un pot avec une pinte de bierre ou de vin blanc, & mêlez-y du vieux-oing, miel, térébenthine commune & beurre frais, de chacun un quarteron; faites bouillir le tout jusqu'en consistance d'onguent; ensuite tirez-le du feu & le laissez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir la main : alors faites-en une emplâtre, & l'appliquez sur le javart.

Remede pour le Javart encorné. Le javart encorné est une matiere corrompue, qui se forme sous la corne, & qui, pour avoir son issue, fait ouverture à la couronne, en sorte que mettant la sonde, on s'apperçoit qu'elle pénétre fort avant. Si le tendon qui est sous la couronne, est attaqué & corrompu par la matiere qui a croupi, la guérison en est longue, puisqu'il faut faire tomber ce tendon; mais s'il n'est pas attaqué, le javart est bientôt guéri.

Dès qu'on s'apperçoit du javart, on est incertain si le tendon est corrompu ou non : c'est pourquoi il faut donner deux ou trois raies de feu à un doigt de distance du trou où paroît le javart, & du côté de la pince; car les javarts encornés suivent la couronne, & vont toujours du côté de la pince : ensuite on emploie un des remédes dont on vient de parler pour les javarts ordinaires, & cela tous les jours. S'il ne sort point de bourbillon, & que les escarres du feu soient tombées, on démêle du sublimé en poudre dans de l'esprit de vin, on en imbibe bien une tente, & on la pousse à force dans le trou du javart; ensuite sur les escarres des raies de feu, on met de la filasse imbibée d'eau-de-vie, & on lie bien le tout : dans deux fois vingt-quatre heures l'escarre tombe.

Quand elle est tombée, on mêle dans de l'esprit de vin, de l'aloës & de la myrrhe en poudre, & on panse le trou d'où est sortie l'escarre, avec des tentes bien imbibées de cette liqueur. S'il vient toujours de la matiere, le tendon est attaqué : c'est pourquoi il faut donner un bouton de feu qui pénétre jusqu'au tendon; ensuite laisser tomber l'escarre, & panser avec l'esprit de vin, myrrhe & aloës, & le mal guérira. S'il ne vient point de matiere, le cheval est guéri; il n'y a seulement qu'à continuer l'esprit de vin, aloës & myrrhe.

Lorsque la plaie sera toute unie, si le javart est en dehors, on pourra faire travailler le cheval, en cas qu'il ne boite pas; mais s'il boite, ou si le javart est dedans, il faut laisser l'animal en repos. Dans tous les cas on se sert d'alun brûlé en poudre pour sécher la plaie.

Si la chair souffle trop, il faut mettre dessus de la couperose blanche en poudre & de l'égyptiac par-dessus, & continuer jusqu'à guérison.

Les javarts viennent aux chevaux, quand ils se heurtent en marchant, ou quand ceux qui les gouvernent les négligent, & n'ont pas soin de nettoyer les paturons. Souvent aussi les javarts sont des suites des atteintes négligées & d'autres maux des pieds mal pansés.

LAMPAS ou *Féve* est une croissance de chair, grosse comme une féve, quelquefois comme une petite châtaigne, qui croît dans le palais, auprès des pinces ou premieres dents de dessus; en sorte que quand le cheval veut manger l'avoine, il sent de la douleur, & ne mange plus qu'avec peine, parce que cette croissance qui est plus haute que les dents, le blesse & le dégoûte. Cette incommodité est ordinaire aux jeunes chevaux; & pour découvrir le mal, on leur ouvre la bouche : si on y voit la croissance, c'est le lampas.

Pour remède, on se servira d'un petit fer rouge, rond, fait en forme de faucille, avec lequel on brûlera la partie enflée, & on l'emportera tout-à-fait, sans toucher aux dents, ni brûler trop profondément. Si le lampas n'est point trop enflé, on donnera deux ou trois coups de lancette, ou un coup de corne, cela suffira, ayant attention de faire sortir du sang le plus qu'on pourra en pressant l'enflure avec les doigts; ensuite on lavera le mal avec du sel & du vinaigre, & on ne donnera au cheval que du son de froment mouillé pendant quelques jours, dans lequel on mêlera de tems en tems un peu de sel, pour l'exciter à manger.

LANGUE entamée. Lavez trois fois le jour la bouche du cheval avec du vinaigre & du miel arménic mêlé de froment; ou bien avec du vinaigre, du nitre & du miel mêlés ensemble.

Il survient quelquefois des chancres qui rongent la langue du cheval, & qui y causent du désordre si on n'y remédie : quelques-uns appellent ce mal *Pinsancle*. On le guérit en frottant la langue avec du vinaigre & du miel rosat.

Quelquefois aussi les chevaux ont la langue blessée par le mors : il faut d'abord frotter la plaie avec du vin tiéde, & y répandre de la poudre de galle ou de grenade séchée; ou bien on se sert de miel rosat seul, ou mêlé de moëlle de porc salé, à égale dose, avec un peu de poudre de chaux vive, lavée deux ou trois fois, autant de sel gemme pulvérisé; le tout bouilli ensemble jusqu'à consistance d'onguent, dont on frotte la plaie de la langue du cheval, après l'avoir lavée de vin tiéde.

LOUPE. C'est une tumeur qui vient sur les jambes des chevaux par un amas d'humeurs entre cuir & chair : elle durcit avec le tems, & se forme en calus.

La loupe se guérit aisément, quand elle est récente, par des résolutifs tels que sont l'emplâtre & mucilage de décoction d'hiebles avec mercure, ou l'emplâtre de mercure seul.

Mais si on l'a négligée, ou qu'elle se soit durcie, on se sert alors d'une emplâtre faite avec gomme ammoniac ou galbanum, & de l'antimoine en poudre.

Si malgré ces remédes la loupe ne se dissipe point, on l'ouvrira avec la lancette; ensuite on fera bouillir pendant un quart d'heure, une demi-once d'arsenic pulvérisé, & une once d'esprit de vin : quand l'arsenic se sera pétrifié, on en frottera la loupe, & on en mettra gros comme la tête d'une épingle dans l'ouverture qui y aura été faite. On continue ce remède jusqu'à parfaite guérison.

Autre. On fait cuire ensemble de la térébenthine de Venise, de la graisse de bléreau & de la momie, à dose égale, & on met de cet onguent sur la loupe.

LUNATIQUE. On appelle un cheval lunatique, celui qui a une fluxion sur les yeux, laquelle paroît & lui trouble l'œil dans certains tems de la lune, & en d'autres laisse l'œil assez beau, de maniere qu'on le croit fort sain.

Le cheval peut devenir lunatique par trois sortes d'accidens; le premier, quand il travaille trop jeune : car, pour soutenir ce travail, il mange beaucoup de grain; le second, quand il est rudement battu par la tête; & le troisiéme, lorsqu'il a le cerveau trop humide. Toutes ces choses lui obscurcissent la vue au déclin de la lune. Il peut aussi devenir lunatique, quand il est engendré de pere ou mere lunatique.

On connoît qu'un cheval est lunatique, lorsqu'il a l'œil enflammé avec enflure, qu'il lui tombe souvent des larmes des yeux, & qu'il a l'œil obscur & couvert; mais la marque la plus assurée est lorsque les yeux sont par le dessous de la prunelle, de couleur de feuille morte, dans le tems de la fluxion seulement. Un cheval lunatique veut être bien ménagé, car le chaud ou le froid peut le rendre aveugle.

Il

Il faut bien ſe donner de garde de le ſaigner, quelque mal qu'il ait, à moins d'une néceſſité fort preſſante, comme la fiévre ou les tranchées. On ne le nourrira pendant la fluxion, que de ſon mouillé, de bon foin, & de paille de froment, ſans lui donner d'avoine; car ce grain lui eſt alors contraire.

On peut lui faire un ſéton au haut de la tête, entre les deux oreilles: pour cela, on perce la criniere d'outre en outre, avec un fer pointu & rouge, à l'endroit où la palette de la bride porte; on y paſſe une corde tiſſue, moitié crin & moitié chanvre; on graiſſe cette corde de baſilicum ou de vieux-oing, & on la tire tous les matins, pour faire ſortir la matiere qui s'y eſt amaſſée pendant vingt-quatre heures.

D'autres lui barrent la veine au-deſſus du larmier; mais ils ne font cette opération que lorſqu'il n'y a plus de fluxion ſur les yeux.

Eau pour les yeux lunatiques. Prenez de l'herbe nommée éclaire, dont le ſuc eſt jaune, & qui ne croît qu'à l'ombre; tirez-en le jus, que vous ferez diſtiller par un alambic de verre: ſur quatre onces, mettez une once de tutie préparée, & deux onces de couperoſe blanche en poudre; laiſſez le tout enſemble dans une phiole, & tous les jours, mettez-en trois fois dans l'œil, ayant attention de remuer auparavant ce qui eſt dans la phiole.

De plus, pour diſſiper par un remède intérieur, les humeurs qui cauſent la fluxion lunatique, prenez trois onces d'agaric, & autant de turbit, deux onces d'aloës lucide, une poignée de feuilles de gentiane, & une livre de beurre frais; mettez en poudre & incorporez tout cela, & faites-en des pilules, que vous ferez prendre au cheval: vous le promenerez enſuite pendant une bonne heure.

MAIGREUR. Voyez *Haraſſé.*

Outre les remédes que nous avons enſeignés ſous le mot *Haraſſé*, voici une méthode aiſée, & qui coûte peu, pour engraiſſer les chevaux.

Après avoir fait ſaigner le cheval, mettez dans un ſeau d'eau, un demi-boiſſeau, peſant huit livres, de farine d'orge, moulue très-groſſiérement & non blutée; remuez-la avec un bâton, & laiſſez-la bien raſſeoir: quand tout le gros aura coulé au fond du ſeau, verſez-en l'eau dans un autre ſeau, pour la faire boire au cheval: (ce doit être-là toute ſa boiſſon); enſuite, donnez-lui la farine qui eſt au fond du ſeau, & cela à trois fois, le matin, à midi & le ſoir. S'il répugne à la manger ſeule, pour l'y accoutumer, mêlez-y du ſon ordinaire ou de l'avoine, dont vous diminuerez la doſe de jour en jour, juſqu'à ce qu'il mange bien la farine d'orge toute ſeule. En vingt jours il engraiſſera notablement: alors vous lui retirerez la farine d'orge mouillée petit-à-petit, pour le remettre à l'avoine. Pendant tout ce tems, vous lui donnerez du repos, abondance de bon foin & de bonne gerbée. Huit jours avant qu'il quitte la farine d'orge, vous le purgerez avec une once & demie d'aloës très-fin, autant d'agaric, & une once d'iris de Florence, le tout pulvériſé dans une pinte de lait bien frais.

Autre remède. Si votre cheval eſt maigre de fatigue; par exemple, s'il a le flanc altéré, ſans être pouſſif, donnez-lui le matin une demi-livre de miel dans du ſon chaud; cela le rafraîchira, évacuera les mauvaiſes humeurs, & corrigera le ſang: vous lui doublerez la doſe du miel deux jours après qu'il ſera accoutumé à en manger, & vous continuerez de même, juſqu'à ce qu'il vuide: pour lors vous lui donnerez quelques lavemens rafraîchiſſans. La régliſſe pilée fait le même effet que le miel, ſi ce n'eſt que l'effet en eſt plus lent, & qu'il en faut donner plus long-tems au cheval; mais qu'on lui donne miel ou régliſſe, il faut avec cela lui donner une bonne nourriture: on ne doit pourtant pas lui en donner trop, de peur qu'il ne tombe dans le mal contraire, qui cauſeroit le farcin.

Quand un cheval maigre commence à bien boire, c'eſt marque qu'il engraiſſera bientôt.

Outre la nourriture ordinaire, on donne au cheval maigre avant la nuit, deux picotins de ſon mouillé, en obſervant toujours de lui ménager la nourriture, à meſure qu'il fait bon corps.

Aux chevaux étroits de boyaux, on donne à chacun deux jointées de froment, avant que de boire.

Rien n'eſt plus ſalutaire, pour les chevaux maigres, que de paître les herbes nouvelles; l'orge quarrée ou l'orge prime, la veſce en verd, & la luzerne, engraiſſent auſſi; mais il n'en faut point faire la nourriture ordinaire des chevaux; & quand on leur en donne, on doit de tems en tems leur frotter la bouche avec du ſel, pour que ces mangeailles vertes n'y produiſent pas de puſtules. Au reſte, il faut donner du repos aux chevaux maigres, & les ſaigner quelquefois.

Autre maniere pour engraiſſer les jeunes chevaux défaits. Quand l'orge eſt en verd, donnez-leur du ſon ſec deux fois le jour, s'ils ſont bien maigres, & une fois ſeulement vers le midi, s'ils ne ſont qu'atténués; enſuite donnez-leur de l'orge en verd, ou de l'herbe avec du ſon mouillé, dans lequel vous mêlerez à chaque fois, deux onces de foie d'antimoine préparé; & quand ils ſeront rétablis par l'orge verte ou l'herbe, vous les ferez ſaigner avant de les remettre au ſec, c'eſt-à-dire, au foin & à l'avoine.

Les pâturages, quand ils ſont bons & abondans, ſont d'un grand ſecours pour les engraiſſer bien vîte, ſur-tout quand ils ſont jeunes.

Avant de mettre le cheval à l'herbe, (bien des gens y mettent les jeunes, juſqu'à ſept ou huit ans) il faut le ſaigner, & ne le mettre à l'herbe que trois jours après, encore choiſit-on le tems qu'elle eſt aſſez grande, pour qu'il puiſſe paître à pleine bouche. On le laiſſe jour & nuit dans le pâturage pendant un bon mois, ſans l'étriller, le panſer ni le ſaigner; car la fraîcheur de l'herbe le purge aſſez, lui rétablit les jambes, purifie le ſang, & le guérit des démangeaiſons de la gale. On a ſeulement ſoin de le faire boire à midi & au ſoir, quand il n'eſt pas à portée, ou qu'il n'a pas l'inſtinct de boire tout ſeul. On le retire des pâturages quand les chaleurs commencent à durcir les herbes, parce qu'elles n'ont plus la même vertu que quand elles ſont tendres & fraîches, & que les mouches l'incommoderoient trop. Le regain (c'eſt l'herbe qui revient chaque année au pré, après qu'il a été fauché) ne vaut rien pour les chevaux, ni verd ni ſec.

Quand le cheval ſera engraiſſé à l'herbe, avant de le mettre au travail, il faut le nourrir de foin & d'avoine pendant douze jours, le ſaigner & le ménager dans les commencemens de ſon travail; & pour faire mourir ou chaſſer les vers que l'herbage pourroit lui avoir engendrés, on prend une livre de beurre frais, & une demi-once de ſublimé doux en poudre, on pêtrit le tout, & on en forme des pilules, qu'on fait avaler au cheval dans une pinte de vin rouge. Au lieu de ſublimé, on peut mêler dans le beurre quatre onces de cinabre en poudre.

Médecine confortative pour un cheval maigre ou malade. Prenez une pinte de vin blanc, une once de ſucre candi, autant de cannelle, demi-once de clous de gérofle, trois dragmes de ſafran, deux onces de caſſonade, autant de mitridate, & un quarteron de miel roſat, le tout tiédi ſur le feu; donnez-le au cheval, & le tenez chaudement.

MALANDRES ou *Solandres.* C'eſt une eſpéce de gale ou crevaſſes qui viennent à la jointure des genoux, & qui ſuppurent quelquefois une eau rouſſe.

Remédes. Prenez du ſavon noir, du populeum & beurre frais, le tout mêlé enſemble, & en mettez ſur le mal de deux jours l'un.

D'autres ne font que frotter les malandres avec du ſavon noir, & les laver enſuite avec de l'urine ou de l'eau de leſſive.

Ou bien, on les frotte d'un onguent fait d'huile d'amandes douces, dans laquelle

on a bien battu du lard à larder, rapé & bien lavé, pour qu'il n'ait plus d'acide.

Autre remede. Après avoir bien nettoyé les malandres, on les frotte de précipité blanc, de teinture d'antimoine, de ſel de tartre en eau-de-vie, ou de ſuie de cheminée ; ou bien d'une liqueur composée de vinaigre & de verd-de-gris.

L'huile de papier & l'huile de tartre ſont très-bonnes pour ce mal, de même que l'huile de lin avec de l'eau-de-vie, ou le vinaigre avec moutarde & ſuie de cheminée, le tout mêlé enſemble.

MÉMARCHURE. Voyez *Entorſe.*

MOLLETTE. On appelle ainſi une tumeur molle & groſſe comme une noiſette, qui croît à côté du boulet, au-dedans de la jambe, & quelquefois au-dehors.

Remédes. Il faut prendre de la mie de pain toute chaude, gros comme le poing, l'imbiber d'eſprit-de-vin, enſuite l'appliquer chaudement ſur la mollette, & l'y bander, pour la tenir en état. On laiſſe ainſi ce reméde durant vingt-quatre heures.

Autre. Prenez une compreſſe, mouillez-la d'eſprit-de-vin, mêlé de vitriol ou d'alun, & l'appliquez ſur la mollette, elle guérira.

Autre. On prend une pinte de fort vinaigre, quatre onces de galbanum pilé, qu'on y fait infuſer ſur des cendres chaudes pendant vingt-quatre heures ; on ajoute à cette infuſion une livre de térébenthine commune ; on fait cuire le tout à feu lent l'eſpace d'une demi-heure ; on y mêle trois onces de maſtic pulvériſé ; on incorpore le tout, & on l'applique ſur la mollette.

Si on veut appliquer le feu ſur les mollettes, c'eſt l'expédient le plus court & le plus sûr pour les faire paſſer.

MORFONDEMENT ou *Morfondures.* Cette maladie ſurvient aux chevaux, lorſqu'on les fait paſſer d'une extrêmité à une autre, c'eſt-à-dire, lorſqu'ayant trop chaud, on les laiſſe tout d'un coup avoir trop froid. On connoît qu'ils ſont morfondus, quand ils ont le goſier ſec & dur plus qu'à l'ordinaire, qu'ils touſſent & jettent par les naſeaux, une liqueur gluante, blanche ou verbâtre, qui n'eſt pas encore morve, mais qui la deviendroit ſi l'on négligeoit d'y remédier.

Remédes. Pour guérir un cheval du morfondement, qui eſt le rhume des chevaux, il faut le mettre dans un lieu chaud, & le couvrir de bonnes couvertures, lui envelopper le deſſous de la gorge avec une peau d'agneau, & lui graiſſer tous les jours le goſier avec deux onces d'huile de laurier, & quatre onces d'onguent althea mêlés enſemble. Il faut auſſi ne lui point donner d'avoine pour nourriture, mais du ſon chaud avec du miel, s'il le veut manger, & pour boiſſon, de l'eau chaude avec farine.

On peut lui donner pour breuvage du ſang de porc tout chaud, avec du vin de rhue bouilli & du miel, mêlés enſemble.

Médecine pour un cheval morfondu. Prenez une pinte de vin blanc, demi-livre d'huile d'olive, deux dragmes de rhubarbe, autant d'aloës & de ſafran, demi-once de ſéné, autant de baies de laurier, trois dragmes d'agaric, deux de muſcades, demi-once de poudre de duc, autant de cordiale, le tout en poudre, & mêlé avec un quarteron de miel infuſé ſur le feu. Il faut que le cheval ſoit bridé trois heures avant de la prendre, & trois heures après l'avoir priſe : ce jour-là, il ne doit point manger d'avoine, & ne doit boire que de l'eau blanchie ; & après on mettra une once de ſénégré dans ſon avoine, juſqu'à parfaite guériſon.

Voici encore d'autres remédes ſpécifiques pour le morfondement.

Prenez deux gros de poivre, une once de cannelle, autant de gingembre, géroſle & muſcade, de chacun deux gros ; pulvériſez le tout, ajoutez-y une once d'huile d'olive ; mêlez le tout, mettez-le dans une chopine de vin blanc, & donnez ce breuvage au cheval.

Si le cheval morfondu paroît oppreſſé des flancs, on le ſaignera à la veine du

cou. Si cette premiere ſaignée n'opere pas, on la réitérera juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que le battement ſe ralentiſſe.

Il eſt bon auſſi d'avoir recours aux lavemens dont voici la recette.

Prenez mauve, guimauve, mercuriale, pariétaire & camomille, de chacune une poignée ; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau commune ; mettez-y diſſoudre quatre onces de lénitif, demi-livre de miel, quatre onces d'huile de camomille ou de noix ; laiſſez tiédir le tout, & le donnez au cheval.

L'orviétan, la thériaque & la confection d'alkerme ſans muſc, ſont encore excellens contre les morfondemens.

MORSURES de bêtes venimeuſes. Pour prévenir l'effet du venin, avant que l'enflure ait atteint le cœur, on commence par faire une ligature au-deſſus de l'endroit piqué, afin d'empêcher le venin d'aller plus loin; enſuite on frotte le mal avec vinaigre & ſel : après on fait avaler au cheval une once de thériaque ou d'orviétan délayé dans une chopine de vin ; & pour faire déſenfler la partie piquée, on prend de l'eſprit-de-vin, & de l'urine, trois onces, huile de laurier & de vers, de chacune quatre onces; on brouille bien le tout, & on en frotte la plaie, qu'on enveloppe d'une veſſie de cochon, & d'un linge par-deſſus bien attaché.

Après cela, pour garantir le cœur du cheval de toute malignité, on lui fait prendre du ſel volatil de vipere, de l'eſprit de gaïac ou de chardon-bénit, & pour nourriture, du ſon mêlé de deux onces de foie d'antimoine à chaque fois qu'on lui en donne.

La MORVE eſt un écoulement d'humeurs flegmatiques, craſſes, puantes & blanches ou rouſſes, jaunâtres ou verdâtres, par les naſeaux.

C'eſt une maladie dangereuſe, & les chevaux y ſont très-ſujets. On la connoît lorſqu'on voit diſtiller ces eaux, qu'ils ont la tête baiſſée, qu'ils reſpirent avec peine, qu'ils maigriſſent, s'appuient tantôt ſur une hanche, & tantôt ſur l'autre ; & ce qu'il y a encore à obſerver, c'eſt qu'un cheval morveux ne jette jamais que d'un côté.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'un cheval eſt morveux, il faut le ſéparer des autres chevaux, à cauſe qu'ils pourroient gagner ce mal, qui ſe communiqueroit par l'air même qu'ils reſpireroient.

Pour guérir la morve, il faut y remédier dès le commencement, parce que lorſqu'on la néglige, elle devient incurable. On barre d'abord les deux veines du cou, & enſuite on donne au cheval pour nourriture du ſon mouillé, de la paille de froment, & de l'eau blanchie. Il y en a qui mêlent deux livres de ſoufre fondu, qu'ils retirent de l'eau par deux fois, car il ſuffit que l'eau en prenne l'odeur ; & ſi le cheval répugne à la boire, ils y délayent du levain, lequel corrige l'odeur du ſoufre, & fait que le cheval ne ſe dégoûte point de la boiſſon.

Pendant que le cheval morveux eſt dans les remédes, il faut le promener de tems en tems lorſqu'il fait beau ſeulement : on ſe gardera de lui faire prendre aucun purgatif, & on lui donnera ſeulement tous les jours du vin émétique mêlé d'un peu de poudre cordiale ; ce reméde ne purge point, il ne contribue qu'à la tranſpiration des humeurs qui cauſent la morve.

Il faut auſſi ſeringuer de ce vin dans les naſeaux du cheval, ou y inſérer avec un plumaſſeau, de l'huile de laurier : cela fait diſtiller l'humeur plus aiſément.

Lorſque le cheval eſt guéri de la morve, on doit purifier & laver avec de la chaux vive, non-ſeulement les auges & rateliers de l'écurie où il a été, mais encore le pavé, le ſol & même le pourtour, juſqu'à la hauteur où il a pu atteindre avec ſa langue ; & après qu'on a laiſſé l'écurie un tems ſuffiſant à l'air pour en ôter l'infection, on doit encore relaver les auges & rateliers avec de l'eau chaude, pour enlever l'impreſſion de la chaux.

MULES traverſieres. Maladie qui vient au boulet & aux plis du cheval, & qui cautériſe cet endroit; en ſorte qu'il en ſort une humeur âcre & maligne qui s'entretient par le mouvement que fait le cheval en marchant, & qui ouvre & ferme continuellement ce pli. Les mules ſont fort douloureuſes au cheval, & le font boiter. Les chevaux de carroſſe & de tirage y ſont plus ſujets que les autres.

Pour les guérir, il faut prendre du charbon pilé, des ſavates brûlées, ou de la ſauge ſéchée & pulvériſée, & les mettre ſur les mules après en avoir raſé le poil.

Ou bien, on prend une livre de chaux vive, & pulvériſée finement, autant de miel; on mêle le tout, & on en fait une eſpéce de bouillie qu'on fait cuire doucement dans un pot, ayant attention de la remuer toujours juſqu'à ce qu'elle ſe durciſſe & devienne toute ſéche; enſuite on la réduit en poudre, & on en couvre le mal.

Pluſieurs perſonnes frottent les mules pendant huit jours avec de l'huile de lin & de l'eau-de-vie, à égale quantité, bien battues & mêlangées dans une phiole. Quelques-uns y mettent de l'emmiellure ſur de la filaſſe, avec un bandage de ſuif de mouton fondu, le plus chaudement qu'il eſt poſſible.

D'autres prennent de l'ocre en poudre, de la farine de lin & du fénu-grec, de chacun deux onces, quatre onces de térébenthine de Veniſe en poudre, & mettent le tout dans une demi-livre de poix noire: après qu'elle eſt fondue, ils le mêlent bien & le font cuire à feu lent: étant cuit, ils y ajoutent demi-once d'huile d'aſpic, une once d'huile de lin, & quatre onces d'eau-de-vie, ils font encore bouillir toutes ces drogues enſemble juſqu'à conſiſtance d'onguent, dont ils font une emplâtre qu'ils appliquent ſur les mules.

NERF-FERU, *foulé* ou *bleſſé*. C'eſt quand le cheval a la jambe roide & qu'il ne peut s'appuyer deſſus: il y a quelquefois de l'enflure; mais on eſt sûr que le nerf eſt foulé quand en paſſant la main depuis le bas juſqu'au bout le long du canon, on y trouve quelque tumeur, ou que le cheval y ſent de la douleur.

Remédes. On frotte la partie foulée d'huile d'olive, & on approche tout contre une pelle rouge pour la mieux faire pénétrer. Ce reméde ſuffit pour diſſiper l'enflure, quand le coup d'où elle provient, ou la foulure, ſont récens. Si l'endroit eſt meurtri, il faut y appliquer ce qui ſuit.

On prend quatre onces de ſemence de lin pulvériſée, miel & térébenthine, de chacune pareille doſe; on fait bouillir le tout dans une pinte de gros vin, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent, qu'on applique ſur le mal au lieu de cataplaſme, avec des étoupes, & on bande bien le tout afin de le tenir en état. On laiſſe ainſi cet appareil pendant deux jours ſans y toucher; enſuite on le leve pour y remettre de la drogue, & on continue ainſi juſqu'à quatre fois.

Si la partie bleſſée étoit entamée, on mettroit de la poudre de tutie & de la chaux amortie ſur la plaie; ou bien on la frotteroit de réſine mêlée avec huile roſat, le tout fondu enſemble; & pour empêcher que la plaie ne vienne à ſuppuration, on ſe ſervira de bol d'Arménie, ſang de dragon & terre ſigillée, de chacun une livre, farine de froment, deux livres, maſtic & encens, quatre onces, le tout incorporé enſemble, cuit & réduit en onguent, qu'on appliquera ſur la plaie.

Autre. Prenez farine de froment & ſuc de feuilles de juſquiame; faites-en une eſpéce de bouillie, & en mettez ſur la plaie.

S'il arrive que la bleſſure ſoit venue à ſuppuration, il faut commencer par arrêter l'humeur qui la cauſe; & pour cela on frotte la plaie d'huile d'euphorbe, ou bien on ſe ſert ſeulement de térébenthine ou de ſoufre crud pulvériſé, ou encore d'eau mêlée de ſel, & bouillie avec un peu d'aloës.

Comme le nerf peut être féru en partie & en travers, il faut pour lors tirer du ſang au cheval pour divertir l'humeur, & enſuite mettre deſſus térébenthine, miel roſat & lait, de chacun égale doſe, mêlés enſemble.

Si le nerf eſt piqué, il faut ouvrir la plaie, afin que la matiere qui s'y formera, n'y ſejourne point : quand il en ſera ſuffiſamment ſorti, on frottera la plaie d'huile de ſureau, mêlée & bouillie dans de l'huile d'olive ; ou bien on ſe ſervira d'huile de térébenthine, ou de farine de lentilles bouillie dans du vin cuit.

Si la plaie eſt douloureuſe, on la frotte d'huile de térébenthine, mêlée avec huile roſat ou huile de vers. On peut, après qu'on a inciſé la piquure, y mettre de l'huile de noix toute chaude.

Il y en a qui, auſſi-tôt qu'ils ſe ſont apperçus qu'un cheval eſt piqué ou foulé au nerf, frottent l'endroit à main ſéche ; enſuite font ſaigner le cheval du côté où eſt le mal ; après quoi ils y appliquent ce qui ſuit.

Emmiellure. Ils prennent poix noire, réſine, poix de Bourgogne, & miel commun, demi-livre de chacun ; ils y mêlent de l'althea, huile de laurier & populeum, de chacun quatre onces ; deux pintes de farines de féves ; roſes & camomille, de chacune une poignée ; alun de roche, & noix de galle, de chacun deux onces ; quatre onces de ſang de dragon, une livre de farine de ſeigle, & huit livres de vin rouge : ils pulvériſent toutes ces drogues, & les délayent dans le vin avec les farines, comme pour en faire une bouillie, qu'ils font cuire ; & lorſqu'elle en a acquis la conſiſtance, ils la prennent toute chaude, l'étendent ſur des étoupes, & l'appliquent ſur la plaie. Au ſurplus, voyez *Entorſe.*

ONGLE en œil, eſt une excroiſſance qui couvre une partie de la prunelle. Il faut enlever cet ongle avec une fine aiguille d'ivoire, & le couper avec des ciſeaux ; enſuite on lave l'œil quatre ou cinq fois par jour avec de l'eau fraîche.

Ou bien, on réduit en poudre un lézard verd, avec de la poudre d'arſenic, & on l'applique ſur le mal. Au ſurplus, voyez *Cataracte* & *Yeux.*

OSSELETS. Voyez *Suros.*

PASSECAMPAGNE. Voyez *Capelet*, c'eſt la même choſe.

PEIGNES. C'eſt un mal qui croît ſur le paturon des chevaux, & qui regne quelquefois juſqu'au boulet : c'eſt une certaine gratelle farineuſe qui fait tomber ou hériſſer le poil des endroits où elle naît.

Remédes. Prenez de la chaux vive & du miel, de chacun quatre onces ; mêlez-les, & les mettez dans un pot de terre neuf ; couvrez-le & le lutez, c'eſt-à-dire, enduiſez-le de terre graſſe ; (il faut qu'il y ait un petit trou au-deſſus du couvercle) ; faites cuire le tout juſqu'à ce qu'il ſoit durci & réduit en poudre, & frottez-en les peignes.

La poudre de tabac, ou l'eſprit de vitriol, guériſſent auſſi les peignes.

Autre. On prend demi-livre de mercure, une once d'ellebore noir, autant d'euphorbe, quatre onces de ſtaphis-aigre, un quart d'once de cantharides, deux onces de vitriol verd, une once de ſel de nitre, deux livres de ſain-doux, & on pulvériſe toutes ces drogues, qu'on mêle dans la graiſſe ; enſuite on les fait cuire à conſiſtance d'onguent, on en applique ſur le mal ; & pour l'y mieux faire pénétrer, on fait rougir une pelle, qu'on approche de l'onguent.

Avant que de l'appliquer ſur les peignes, il eſt bon de frotter le mal juſqu'au ſang, puis le laver avec de l'urine, & enſuite y mettre l'onguent.

PELOTE blanche. Voyez *Etoile.*

PINSANCLE. Voyez *Langue entamée.*

PISSER le ſang. Lorſqu'un cheval piſſe le ſang, c'eſt une marque qu'il a les reins fort échauffés : c'eſt pourquoi on le ſaigne d'abord, & enſuite on lui donne tous les matins, pendant ſept ou huit jours, trois chopines de vin blanc, dans lequel on aura fait infuſer deux onces de foie d'antimoine ; on le tient bridé quatre heures avant la priſe, & autant après ; on lui donne avant la priſe,

un lavement composé de deux pintes & demie de lait de vache, qu'on fait bouillir avec deux onces de ſcories de foie d'antimoine ; on l'ôte du feu, & on y mêle quatre onces d'huile d'olive, pour le rafraîchir davantage : on peut, outre ſa nourriture ordinaire, prendre une poignée d'avoine, trois onces de miel, & autant d'eau qu'il en faut au cheval pour boire, & mettre cela ſur le feu, l'en retirer au premier bouillon, le paſſer, & donner l'eau à boire au cheval.

S'il paroît avoir les flancs altérés, ce qui ſe connoît à leur battement fréquent, on lui donnera le lavement que voici.

Prenez pariétaire, mélilot & camomille, de chacun trois poignées ; mettez-les dans deux pintes d'eau, & les faites bouillir juſqu'à réduction de moitié ; ajoutez-y demi-livre d'huile d'olive, un quarteron de miel, une chopine de verjus, & deux onces de caſſe : le tout étant fait à propos, vous le donnez tiéde au cheval.

Quelques-uns, après avoir fait ſaigner le cheval, prennent une once & demie de thériaque, ou de bon orviétan, qu'ils délayent dans une chopine de vin blanc ; ils font tiédir ce breuvage, & le donnent ainſi au cheval, en obſervant toujours de le tenir bridé devant & après la priſe.

PLAIE. *Onguent pour toutes ſortes de plaies.* Prenez quatre onces de gomme, & deux onces & demie de réſine de pin ; faites-les bouillir, & les paſſez dans un tamis ; incorporez-les avec douze onces de térébenthine ; mettez-les ſur le feu ; ajoutez-y de l'aloës pulvériſé, de la myrrhe, demi-once d'huile de baume, & autant de ſang de dragon, le tout réduit en onguent : plus cet onguent eſt gardé, meilleur il eſt ; il appaiſe la chaleur & le feu qui eſt aux plaies, & les guérit en vingt-quatre heures ; il en étanche le ſang, les garantit de pourriture, fait ſortir les os & eſquilles, & eſt très-bon pour les enclouures.

POIL tombé. Lorſqu'on veut faire revenir à un cheval le poil qui lui eſt tombé, ſoit pour cauſe de bleſſure, ou par maladie, il faut prendre du miel blanc, du populeum, & de la poudre de coloquinte, à cauſe des mouches, autant de l'un comme de l'autre, & les bien mêler enſemble ; enſuite en frotter pendant quelque tems, trois ou quatre fois par jour, les places où le poil manque.

POIREAU, eſt un mal qui naît ordinairement ſur le boulet ou au paturon des chevaux ; il y croît en forme de tête de poireau, d'où il a tiré ſon nom ; il vient quelquefois, juſqu'auprès des fourchettes, au pied de derriere ; il jette du pus fort puant, & gagne la jambe inſenſiblement : quand elle en eſt infectée, il eſt difficile à guérir.

Remédes. On prend une once de mercure ou vif-argent, qu'on met dans trois onces d'eau forte, qu'il faut laiſſer agir : (elle conſommera tout le mercure). Cette eau préparée de la ſorte, guérit les poireaux, ſi on les en frotte pendant trois ou quatre jours.

Ou bien, prenez de la poudre à canon pilée, & autant de ſoufre pilé, mêlez-les enſemble, frottez-en fortement le poireau, & le couvrez de cette poudre ; enſuite mettez-y le feu avec un fer rouge ; & le fer ayant brûlé le poireau, appliquez deſſus du blanc de poireau pilé avec du vieux-oing, pour faire tomber l'eſcarre. Si après cela le poireau eſt reſté gros, ſervez-vous une ſeconde fois du remède.

POISON. Quand un cheval devient enflé par le corps, & qu'en même tems il eſt très-dégoûté, c'eſt un ſigne qu'il peut être empoiſonné.

Remède. Donnez-lui dans une pinte de vin blanc, deux onces d'huile de noix, autant de thériaque & de confection d'hyacinthe, le tout mêlé enſemble.

La POUSSE, eſt une difficulté de reſpirer, cauſée par l'embarras des poumons, & ſur-tout par l'obſtruction de l'égoût du poumon, qui ſe fait par le

conduit des reins, le tout accompagné d'un battement de flancs & de dilatation de narines, principalement quand le cheval court ou monte.

La pouſſe vient aux chevaux, quand avec beaucoup de repos, on leur donne des nourritures trop chaudes, ou qu'on les fait boire tout échauffés, ou bien qu'on les a trop pouſſés : elle eſt auſſi quelquefois héréditaire.

Pour être sûr qu'un cheval eſt pouſſif, lorſque le flanc lui bat, il faut lui ſerrer le goſier près de la ganache, & le faire touſſer : ſi le ſon de la toux eſt ſec, elle ne vaut rien, encore moins ſi elle eſt ſéche & fréquente ; au lieu qu'il n'y a pas beaucoup à craindre ſi elle eſt ſuivie de quelque humidité. Un cheval qui péte en touſſant, eſt preſque toujours pouſſif, & cette pouſſe paſſe pour la plus difficile à guérir. La pouſſe que les chevaux ont de naiſſance, & celle qu'on laiſſe vieillir par négligence, ſont incurables. Les chevaux pouſſifs qui prennent vent par le fondement, ne peuvent pas non plus être guéris : ainſi c'eſt des autres pouſſes qu'il s'agit ici.

Remédes. Prenez une once d'agaric, autant d'aloës pulvériſé, une dragme de ſcammonée en poudre, une livre de beurre frais & autant de miel; incorporez le tout, & faites-en des pilules groſſes comme des noix, que vous donnerez le matin au cheval dans une chopine de vin : vous le tiendrez bridé deux heures avant la priſe, & deux heures après : ce jour-là vous ne lui donnerez point d'avoine, & vous ne lui ferez boire que de l'eau blanchie avec de la farine de ſeigle : les autres jours vous le ferez travailler, & lui donnerez de l'avoine un peu mouillée, trois picotins par jour de ſon de froment mouillé comme du mortier, de la gerbée le jour, & du foin la nuit : au bout d'un mois, le cheval aura le ventre frais comme un poulain.

Autre reméde. Prenez deux onces de muſcade, autant de ſafran, demi-once de gingembre, un quart d'once de cannelle; pilez tout cela avec un peu de régliſſe; ajoutez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel; mêlez le tout, coulez-le, & le donnez à boire au cheval.

Autre maniere de guérir la pouſſe. Pendant huit jours, donnez peu de nourriture au cheval, & ne le nourriſſez que de ſon mouillé, eau blanchie avec farine de ſeigle, avoine mouillée, paille de froment & foin humecté : le neuviéme jour au matin, quatre heures après qu'il a été bridé, purgez-le avec des pilules faites d'une mixtion d'agaric, régliſſe, aloës, ariſtoloche ronde, ſéné & coloquinte, de chacun une once, ſcammonée une dragme, *Enula campana* demi-once, miel & lard, de chacun une livre, tout cela bien pilé & incorporé, & une chopine de vin après la priſe : vous continuerez à faire faire diete au cheval; & ſi ces pilules ne l'ont pas guéri, vous lui donnerez le reméde ſuivant.

Quand les herbes ſont dans toute leur force, faites cuire dans un chaudron qui tienne un ſeau, des mauves, bouillon blanc, pas d'âne, ſommités de genêt de l'année, chicorée ſauvage & hyſſope, trois poignées de chacun hachées menues : quand elles ſeront cuites & ôtées du feu, mettez-y un quarteron de ſuc de régliſſe, dix poignées de fleurs de genêt, deux livres de miel, & autant de ſoufre, que vous aurez fait fondre dans une cuiller de fer; faites avaler le matin un quart de ce breuvage au cheval avec la corne, deux heures après qu'il a été bridé ; enſuite promenez-le une demi-heure au pas : au bout de ce tems, faites-lui prendre un autre quart du breuvage, & promenez-le de nouveau comme après la premiere potion : le lendemain faites-lui avaler l'autre moitié à deux fois, & le promenez comme le premier jour ; laiſſez-le repoſer le troiſiéme jour : le quatriéme jour recommencez comme le premier votre breuvage, & continuez juſqu'au huitiéme jour que le cheval aura pris trois breuvages. Vous ne lui donnerez pendant ce tems, ni avoine, ni foin, mais ſeulement du ſon & de la paille de froment.

Autre remède des plus aisés & des meilleurs pour guérir la pousse. Mettez une douzaine d'œufs frais dans du fort vinaigre, qui surpassera les œufs d'un doigt : tenez votre cheval bridé toute la nuit ; & quand la coque des œufs sera amollie à force de tremper, faites-les avaler tous & tout entiers au cheval, les uns après les autres, avec un peu de vinaigre ; enforte qu'il ait pris, s'il se peut, tout le vinaigre avec les œufs ; couvrez-le bien ; promenez-le au pas pendant deux heures ; ensuite donnez-lui du son mouillé, & point d'avoine ni de foin : réitérez ce reméde s'il le faut.

Autre remède. Prenez des lingots d'acier d'Espagne ; faites-les rougir dans un pot de terre neuf, à la forge d'un Maréchal ; ensuite appliquez des longs bâtons de soufre contre ces lingots rougis, ils feront fondre l'acier comme du beurre : remettez le tout dans la forge du Maréchal, pour que l'acier & le soufre achevent de se fondre dans le pot de terre : après pilez le tout dans un mortier, & passez-le au tamis ; vous en aurez une poudre d'acier que vous conserverez dans une petite boîte, vous en mettrez trois pincées dans l'avoine du cheval poussif ; & à chaque ordinaire vous mouillerez l'avoine, afin que la poudre s'y attache, & vous continuerez pendant un mois : il guérira, pourvu qu'il ne retourne plus au foin.

Les Maquignons font prendre du verre d'antimoine pour la pousse, après l'avoir réduit en poudre subtile. La dose est d'une demi-once dans du son.

QUEUE. Pour rendre la queue d'un cheval belle & longue quand elle est dégarnie, on prend une chopine de sang de cochon, on jette dedans une once d'alun en poudre, demi-livre de miel, & deux poignées de crottes de chevre fraîches ; on mêle bien le tout, & on le fait bouillir ; ensuite on en frotte la queue.

Autre maniere. Lorsqu'on s'apperçoit qu'une queue se dégarnit, à cause des cirons qui rongent la racine des crins, onincorpore bien dans du sain-doux, une once de vif-argent, amorti dans une once de térébenthine, & on en frotte la racine des crins.

Ces deux manieres peuvent aussi servir pour les crins de l'encolure.

Quand on veut qu'un cheval ait toujours les crins beaux, on doit tous les jours les bien laver, & nettoyer de toute la crasse qui s'amasse, sur-tout vers la racine. Il faut aussi tous les mois, en couper les bouts, afin de les faire croître ; & pour qu'ils aient plus de nourriture, on doit arracher les gros crins courts.

Comment on coupe la queue aux chevaux. On prend une bûche, on la met debout, on pose la queue dessus, & le tranchant d'un couperet par-dessus cette queue : on tient le couperet un peu de biais, pour qu'elle soit coupée en flûte, & après on frappe de toute sa force avec un marteau. Quand la queue est coupée, on la laisse saigner pendant quelque tems ; ensuite on en brûle le bout avec le brûle-queue, & on met dessus de la poix noire, qu'on fait fondre en posant une seconde fois le même fer, qui est encore un peu chaud, sur la queue. On doit bassiner deux fois par jour, pendant quelque tems, la queue du cheval avec de l'eau-de-vie, & empêcher qu'il ne s'écorche contre quelque chose. Si cela arrive, on prendra de l'eau-de-vie, & de l'esprit de térébenthine, qu'on mêlera bien ensemble, & on en frottera la queue. Pour faire cette opération, il faut choisir une saison tempérée, parce que le froid & le chaud y sont contraires.

QUEUES-DE-RATS. Voyez *Arrêtes*.

RAGE. On connoît qu'un cheval est enragé, lorsqu'il rompt son ratelier, sa mangeoire & tout ce qu'il rencontre ; qu'il écume des narines, & qu'il a les yeux de travers & étincelans. On ne doit point en approcher qu'avec grande précaution.

Remédes. Quand la mer n'eſt point à portée pour y baigner le cheval, on prend de la rhue ou de l'abſinte, alun, marguerites ſauvages, & gros ſel, de chacun une demi-poignée; on met tremper le tout dans une pinte de vin blanc l'eſpace de vingt-quatre heures; enſuite on paſſe la liqueur, & on la fait avaler au cheval. S'il y a entamure, on mettra deſſus de ces mêmes herbes pilées dans un mortier.

Ou bien, prenez quatre écailles d'huitres, faites-les calciner ſur des charbons ardens, pulvériſez-les, & les faites prendre au cheval dans de bonne huile d'olive.

Vous trouverez encore d'autres remédes contre la rage, ci-après au Chapitre des Bêtes à cornes.

RAIE dans l'œil. Prenez des os deſſéchés & du tartre de ſel gemme, autant de l'un que de l'autre; pulvériſez-les; enſuite avec un tuyau de plume, ſoufflez cette poudre dans l'œil du cheval, trois fois par jour, pendant trois jours.

RALEMENT. *Remède.* Prenez guimauve, ſemence de lin, rhue, aluine, & feuilles de lierre terreſtre, de chacune une poignée; faites-les bouillir dans de l'eau de fontaine, & étuvez-en la gorge du cheval cinq ou ſix fois par jour.

RÉTENTION d'urine. On commence par donner un lavement au cheval malade: pour cela, prenez mauve, guimauve, pariétaire, violette, & chicorée ſauvage, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans trois chopines d'eau; enſuite faites-y diſſoudre deux onces d'eſprit de térébenthine, ſix gros de ſel végétal, & ſix onces d'eau de raves: ce lavement étant fait & tiédi, vous le ferez prendre au cheval.

Quand il l'aura rendu, mettez deux onces de ſalpêtre dans une chopine de vin blanc; faites prendre ce breuvage au cheval, promenez-le, & il urinera.

Autre remède. On prend trois onces de colophane en poudre, qu'on met dans une livre de vin blanc; & après avoir bien agité la liqueur, on la fait prendre au cheval.

Ou bien, pilez trois têtes d'ail avec leur peau, mêlez-y de l'huile d'olive ou de bon vinaigre, & battez-les juſqu'à ce qu'ils faſſent une conſiſtance d'onguent, dont vous frotterez la verge & les génitoires du cheval: cet onguent eſt fort diurétique.

Lorſqu'on voit qu'un cheval ſe force & ſe met en devoir de piſſer, & qu'il n'en peut venir à bout, il faut auſſi-tôt le mener dans une étable à brebis, il piſſera incontinent, ou bien il faut lui frotter le dedans du fourreau, & les teſticules avec l'huile d'*hypericum*: ce remède eſt ſpécifique.

RHUME. Voyez *Morfondement.*

ROUVIEUX eſt un nom qu'on a donné à la gale des chevaux, quand elle eſt plus invétérée. Ainſi voyez ce qui eſt dit ci-devant au mot *Gale.*

SALIERES. On remplit les ſalieres des chevaux, en prenant de la veſce & de l'orge mondée, qu'on pile bien, & qu'on fait cuire juſqu'à conſiſtance de bouillie dans de l'eau-roſe, & en en rempliſſant enſuite tous les jours, pendant un mois, les ſalieres des chevaux, avec un bandeau fait exprès pardeſſus.

SANG. Pour arrêter le ſang des plaies, prenez quatre onces d'alun, autant de vitriol romain & d'écorce de grenade ſéche; pilez & mêlez bien le tout enſemble, enſuite mettez-en ſur les plaies.

Pour arrêter le ſang des naſeaux, voyez *Hémorrhagie.*

SCORBUT. Voyez à la fin du Chapitre des Bêtes à corne.

SEIME eſt une fente au pied du cheval. On compte de deux ſortes de ſeimes, la *ſimple* & la *quarte*. La premiere vient ſur le milieu du ſabot, & tient à la couronne; l'autre croît à côté du pied, & fait ſouvent quartier neuf. Les ſeimes ſont douloureuſes: la ſimple a coutume de ſaigner, lorſque les chevaux travaillent; mais la quarte ne ſaigne point.

Les ſeimes ſe manifeſtent ordinairement par une chair meurtrie qu'on voit entre le petit pied & la corne: elles incommodent beaucoup les chevaux, & les font boiter.

Remède. Les ſeimes ſe traitent comme l'atteinte encornée: c'eſt pourquoi voyez au mot *Atteinte*. Nous ajouterons ſeulement qu'il faut que le cheval atteint de ſeime, ait du repos juſqu'à ce que la corne ſoit raffermie, & que la couronne paroiſſe ſaine.

Pour bien panſer une ſeime, il faut d'abord en bien nettoyer les ordures, & la laver avec du vinaigne où l'on aura fait bouillir de l'écorce de grenade, des roſes ſéches & de la noix de galle; enſuite on met ſur la plaie, de la noix de galle pulvériſée, des balauſtes ou fleurs de grenadier & de la rhue, pour deſſécher les mauvaiſes humeurs qui y tombent. Cinq jours après qu'on l'a traitée ainſi, & que la corne eſt raffermie & la ſeime deſſéchée, on emplit le creux du pied avec racines d'althea, pilées & cuites dans du ſain-doux: il faut panſer le cheval deux fois par jour.

SOLANDRES, ou *Soulandres*, ſont des crevaſſes ou gales qui viennent au pli du jarret. Voyez *Malandres*.

SURDENTS ſont des pointes de dents qui ſurpaſſent les autres, & vont à côté. Quand le cheval mange, ces pointes lui pincent la lévre, & la douleur le dégoûte.

Le remède le plus ſûr eſt de lui faire ronger une groſſe lime de chaque côté des dents, cela rompra les ſurdents, ſans courir riſque de lui ébranler les autres dents. Le jour qu'on ôte les ſurdents à un cheval, on ne lui donne point d'avoine, mais ſeulement du ſon mouillé.

SUROS eſt un calus ou dureté ſans douleur, qui vient ſur l'os de la jambe qu'on nomme le canon, qui eſt au-deſſous du genou. Ce mal arrive aux chevaux par accident, lorſqu'ils ſe heurtent les pieds contre les jambes, ou qu'ils ſe cognent les jambes contre quelques barrieres; ce qui occaſionne une meurtriſſure à la jambe, qui ſe change enſuite en calus: lorſque le cheval travaille, cela augmente & forme le ſuros. On connoît ce mal par une groſſeur qu'il a, comme une petite noix, au-dedans de la jambe, mais rarement en dehors. Quelquefois auſſi le ſuros eſt double, l'un en dedans du canon, & l'autre en dehors: on le nomme alors le *Chevillé*. Quand il y en a deux du même côté, au-deſſus l'un de l'autre, on l'appelle *Fuſée*: il eſt dangereux.

Pour les guérir, vous raſerez le poil où eſt le ſuros, & le fourbirez avec un bâton plat par un côté, afin de le ramollir; enſuite vous le percerez délicatement avec une lancette, & y ferez une douzaine de petits trous, ſeulement ſur la groſſeur du ſuros.

Onguent pour ôter un Suros. Prenez trois onces de vif-argent, que vous mettrez dans un mortier de fonte, & y mêlerez deux onces d'huile de laurier, pour bien amortir le vif-argent, en remuant ſans diſcontinuer: quand il ſera ſi bien incorporé avec l'huile, qu'on n'appercevra pas un ſeul grain de vif-argent, mettez parmi la compoſition euphorbe & cantharides en poudre, de chacun deux gros; mêlez bien le tout, & mettez-en ſur le ſuros, en ſorte qu'il ne coule pas plus bas, avec de la filaſſe par-deſſus, & une bande de toile qu'il faut coudre ſur le tout: vous le laiſſerez vingt-quatre heures; enſuite vous ôterez l'emplâtre, & laverez

tous les jours l'endroit avec du vin chaud : l'escarre tombée, menez le cheval à l'eau deux fois le jour ; & étant sec, au retour de l'eau bassinez la plaie avec de l'eau-de-vie; il y paroîtra très-peu, & le poil couvrira la cicatrice. Pendant tout ce tems, il faut empêcher le cheval d'y porter la dent, car il envenimeroit le mal.

TAIE sur l'œil. Voyez *Yeux*.

TEIGNE est une pourriture qui vient à la fourchette des pieds des chevaux : elle est causée par un sang corrompu, qui consomme la fourchette. Les teignes sont fort puantes, causent une démangeaison extraordinaire, & font presque toujours boiter les chevaux, sur-tout quand ils sont nouvellement ferrés.

On connoît le mal en levant le pied, & on y voit toute la fourchette rongée, qui sent le fromage pourri.

Pour y remédier, il faut parer le pied du cheval, particuliérement la fourchette, & ôter toute la corne entamée; ensuite la laver avec de bon vinaigre, la bien nettoyer, & le lendemain se servir de cet onguent.

Mettez dans un pot, une livre de miel, verd-de-gris, vitriol & noix de galle, de chacun deux onces; faites bien piler & tamiser le verd-de-gris, & les galles, le vitriol concassé grossiérement; mettez le tout avec le miel, & le faites cuire à petit feu, remuant toujours : quand l'onguent se liera, ôtez-le du feu.

Sur la fourchette bien parée, nettoyée avec du vinaigre tiede, & ensuite séchée, il faut appliquer à froid de cet onguent, de la filasse par-dessus, & tenir tout l'appareil avec des éclisses : le lendemain, sans laver la fourchette pourrie, on doit l'essuyer avec de la filasse, & y mettre de nouveau de l'onguent : à la seconde, ou tout au moins à la troisiéme application, le cheval sera guéri ; & quand la teigne paroîtra tant soit peu, on y mettra de cet onguent, & d'abord elle séchera.

TESTICULES enflés. Cette enflure vient de plusieurs causes, & le reméde ordinaire est de mener le cheval à l'eau : par sa froideur elle repousse l'humeur qui se décharge dans les bourses, supposé qu'elles ne soient pleines que de vent, ou que l'enflure ne soit causée que par une légere inflammation. Si le mal est plus grand, appliquez-y le cataplasme qui suit.

Prenez cire jaune, beurre frais & huile d'olives, de chacun demi-livre; demi-septier de bon vinaigre; mêlez le tout, & le faites cuire ensemble jusqu'à ce que le vinaigre soit à peu près consommé; ôtez-le du feu, & ajoutez à la composition une once de camphre en poudre; mêlez bien le tout, & l'appliquez sur l'enflure des bourses; quatre heures après, remettez-en de nouvelle, sans ôter l'autre, ni l'envelopper, & continuez ainsi plusieurs jours de suite. Si cette enflure est causée par des eaux qui ne s'évacuent point, outre le reméde ci-dessus, qui a ôté l'inflammation, il faut songer à châtrer le cheval; l'eau en sortira aussi-tôt, & le cheval sera hors de danger ; pourvu néanmoins qu'il n'y ait point d'ulcere aux testicules.

Cette enflure vient aussi quelquefois de contusion, ce qui met le cheval en danger, si on n'y remédie promptement: pour cela, on commence par calmer la douleur de l'enflure par quelqu'émollient, tel que celui-ci.

Prenez une chopine de jus de choux verds, demi-livre de miel, autant de beurre frais, un quarteron de savon noir, & une livre de farine de féves; faites fondre le beurre & le savon noir ; mêlez après cela le tout ensemble; battez-le bien à froid, & en appliquez sur les bourses du cheval, comme un cataplasme, avec une vessie de porc par-dessus, & un bandage.

TESTE. *Maux de tête*. Quand on s'apperçoit qu'un cheval en est attaqué, ce qui se connoît lorsqu'il tient sa tête baissée, qu'il a l'œil enflammé & le front chaud, commencez par lui tirer du sang, & trois ou quatre heures après, employez ce reméde.

Il faut prendre de la ſauge & de la marjolaine, de chacune une bonne poignée, une once de gayac, & demi-once d'aſſa-fœtida; mettre le tout infuſer durant huit ou dix heures, & le donner le matin au cheval, qu'on tiendra bridé trois heures devant & après le reméde. Sur le ſoir, il ſera bon de lui donner le lavement dont voici la compoſition.

Prenez mauve, guimauve, pariétaire, & violette, de chacune une poignée; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau, que vous réduirez à trois chopines; ajoutez-y trois onces de ſéné; coulez le tout, enſuite mêlez-y une demi-livre de vin émétique, & trois onces d'hiere & de coloquinte; après, donnez ce lavement tiéde au cheval; vous continuerez les lavemens tous les ſoirs juſqu'à parfaite guériſon.

Il arrive ſouvent que les chevaux attaqués de mal de tête, ſont dégoûtés. Comme il leur faut pourtant de la nourriture pour les ſoutenir, voici un armant qui leur fera recouvrer l'appétit.

Armant. Prenez demi-livre de miel roſat, une livre de mie de pain émié, demi-once de muſcade, autant de poudre cordiale, & pareille doſe de cannelle; pulvériſez toutes ces drogues, mêlez-les dans du vinaigre, & donnez le tout au cheval dégoûté; & pour lui faire avaler, vous en frotterez le bout d'un nerf de bœuf, que vous lui ferez mâcher.

Il y a encore d'autres lavemens que celui dont on a parlé, & dont on peut ſe ſervir avec ſuccès pour le mal de tête des chevaux. Par exemple,

Faites une décoction avec centaurée, cardamome, pouliot, guimauve, ellebore noir, fenouil & cumin, de chacun une poignée; mêlez-y deux onces de ſéné, que vous laiſſerez infuſer dans cette décoction; coulez le tout, ajoutez-y un peu de ſel, d'huile de noix, deux onces d'agaric pulvériſé, & ſix onces de caſſe.

Pour décharger le cerveau du cheval, des vapeurs fuligineuſes qui le tourmentent, quelques-uns lui diſtillent dans les naſeaux, de l'huile violat, mêlée avec huile de nénuphar & un peu de camphre; ou bien ils ſe ſervent du ſuc de concombre ſauvage & de rhue, à pareille doſe.

D'autres lui ſoufflent dans le nez avec un tuyau de plume, de la poudre d'ellébore ou de caſtoréum, ou bien du tabac rapé: cela fait éternuer le cheval, & lui décharge le cerveau.

TOUX. Elle vient au cheval pour avoir été mis chaud dans une écurie froide, ou bien quand il a bu de l'eau trop vive, ou pour avoir le poumon deſſéché par de trop violentes courſes, ou encore pour avoir mangé du foin poudreux, & pour avoir avalé des plumes.

Si la toux eſt récente, donnez tous les jours au cheval demi-livre de miel dans deux picotins de ſon: vous frotterez le miel & le ſon ſec dans vos deux mains, afin qu'ils ſe mêlent bien: continuez le reméde huit ou dix jours, & donnez peu de foin au cheval.

Ou bien, donnez-lui de la fleur de ſoufre & du fénu-grec, autant de l'un que de l'autre, plein une petite cuiller à bouche, dans du ſon mouillé, & faites-le travailler à l'ordinaire: vous lui donnerez à manger de l'avoine à midi & au ſoir, du ſon le matin, & peu de foin.

La régliſſe pilée, la graine de chenevis, le pas-d'âne hâché, le tout donné dans l'avoine mouillée, guérit auſſi la toux.

Ou bien, prenez des fleurs, ou du moins des pointes de genêt, faites-les bouillir environ une demi-heure avec de l'eau, & vous mettrez de cette décoction dans de l'eau blanche, deux cuillerées à chaque fois; le cheval guérira en peu de jours.

Mais ſi la toux eſt vieille, prenez demi-ſeptier d'eau-de-vie, quatre onces de ſucre, une once de racine d'*enula campana* pilée, demi-once de bon anis auſſi pilé; mêlez bien le tout, & le lui faites prendre trois matins de ſuite.

Poudre pour guérir les toux vieilles & nouvelles. Prenez racines d'*enula campana, althea*, qui eſt la racine de guimauve, gentiane, ſouchet, qui eſt le *cyperus*, & galanga, de chacune de toutes ces racines huit onces; régliſſe une livre, & autant de feuilles de tamaris; bouillon-blanc & chardon-bénit, de chacune quatre onces; fénu-grec ſix onces, & autant de fleur de ſoufre; anis d'Eſpagne, & cannelle, de chacun deux onces; faites ſécher le tout à l'ombre, & le pilez en poudre groſſe, comme le tabac rapé un peu gros; mêlez bien le tout, & le gardez dans une phiole bien bouchée, & miſe en lieu ſec.

La doſe eſt plein une cuiller à bouche, mêlée parmi le ſon ou l'avoine mouillée; on en donne pendant pluſieurs jours au cheval: il pourra y répugner au commencement; alors il faut lui en donner moins; mais s'il y eſt une fois accoutumé, il en ſera très-friand.

L'uſage de cette poudre n'empêche point un cheval de travailler; au contraire elle en fait plus d'effet. Au reſte, cette poudre eſt excellente, non-ſeulement pour guérir la toux, mais encore pour rafraîchir les flancs aux chevaux qui les ont altérés, & qui ont un commencement de pouſſe: elle engraiſſe les plus maigres, & tue les vers.

TRANCHÉES. Les chevaux en ſont attaqués par différentes cauſes; les uns pour avoir mangé trop de grain, les autres pour ne pouvoir piſſer, d'autres pour avoir le corps plein de vents, d'autres enfin pour avoir des vers dans le corps. Il y a encore les tranchées rouges, qui ſont mortelles à preſque tous les chevaux.

On connoît que le cheval eſt travaillé de tranchées, lorſqu'il ſe débat, qu'il ſe couche & ſe leve ſans ceſſe. Ce mal eſt aux chevaux, ce que la colique eſt aux hommes.

1°. Quand c'eſt pour avoir mangé trop de grain, il faut d'abord donner au cheval un lavement ordinaire, mais ample; & quand il l'aura rendu, lui donner dans une chopine d'eau-de-vie, une once de thériaque délayée; enſuite le promener bien couvert, & il guérira. Si le mal n'eſt pas paſſé bientôt, il faut lui frotter le ventre avec une baſſinoire pleine de braiſe, & continuer long-tems.

2°. Quand les tranchées viennent de ce qu'il ne peut pas piſſer, on doit d'abord le ſaigner au cou; enſuite lui tirer la verge, la poudrer de ſel tout autour, & la lui laiſſer retirer: après lui frotter tout le fourreau avec de l'huile d'olives, dans laquelle on aura mêlé & broyé de l'ail crud. Si c'eſt une jument, il faut lui mettre du ſel dans la nature, & tout autour, la frotter avec cette huile & cet ail pilé; enſuite lui donner le lavement qui ſuit.

Faites une bonne décoction avec deux poignées de mauve, trois de perſil, & deux de céleri, coulez & exprimez bien fort; délayez deux onces de térébenthine avec deux jaunes d'œufs: après faites diſſoudre le tout dans la décoction; délayez-y auſſi un quarteron de ſavon noir, & donnez le tout au cheval; enſuite faites-lui ce breuvage.

Prenez quatre onces d'huile de noix fort claire & nouvelle, autant de miel roſat, & deux onces de térébenthine; mêlez le tout ſur un feu modéré, & le donnez au cheval; enſuite promenez-le une heure au pas.

3°. Pour chaſſer les vents qui donnent les tranchées au cheval, il faut le promener & l'agiter: quand on voit qu'il a le corps enflé & tendu, on commence à le ſaigner ſous la langue & aux flancs; enſuite on lui donne ce lavement.

Prenez deux pintes de vin rouge, dans lequel vous mettrez ſix groſſes figues

hachées menues, deux onces d'anis, quatre poignées de rhue auſſi coupées menues; faites cuire le tout une bonne heure; enſuite paſſez-le, ajoutez-y une demi-livre d'huile de rhue, & le donnez tiéde au cheval.

Quand il aura rendu ſon lavement, on le promenera en main, avec un canon de ſureau, dont le trou ſera gros comme le pouce, qu'on lui mettra de maniere qu'il ſoit hors du fondement d'environ deux doigts, & on l'attachera de façon qu'il ne puiſſe pas ſe défaire : cela fait vuider au cheval quantité de vents. Si après tout cela il n'eſt pas encore ſoulagé, on lui donnera le breuvage qui ſuit.

Prenez bonne thériaque, galanga, *ſpica nardi* & impératoire, de chacun une once, gingembre demi-once, anis deux gros; mettez en poudre tout ce qui eſt ſolide, & le mêlez avec une pinte de vin blanc, donnez-le au cheval, & le promenez une heure bien couvert, au pas.

4°. On connoît que les tranchées viennent des vers, lorſqu'on voit ſouvent de ces inſectes dans la fiente du cheval, & que les yeux lui tournent. Il faut lui donner ce qui ſuit.

Prenez deux onces d'aloës fin en poudre, une once & demie de thériaque, deux onces de cinabre, qui eſt le vermillon des Peintres; (le vermillon eſt broyé, & le cinabre non;) mêlez bien le tout avec la thériaque, & faites-en quatre pilules, que vous roulerez ſur de la poudre à vers pilée; faites avaler le tout au cheval, avec une pinte de vin rouge, & le promenz une heure; enſuite préparez-lui le lavement qui ſuit.

Prenez deux pintes de lait ou bouillon de tripes, demi-livre de miel, ſix jaunes d'œufs & un quarteron de ſucre; mêlez le tout enſemble, donnez-le tiéde au cheval, trois heures après qu'il aura pris le breuvage ci-deſſus, & le laiſſez en repos deux heures; enſuite donnez-lui à manger du ſon mouillé, de l'eau blanche & du foin: s'il ne veut point manger, bridez-le, & attachez à ſa bride ce qui ſuit.

Prenez trois ou quatre gouſſes d'ail pilées, avec un quart d'once de poivre blanc en poudre, une once de ſel, & deux onces de miel; mêlez le tout, & le mettez dans un linge attaché à la bride, afin que le cheval le ronge une couple d'heures.

Ces remédes ſont bons aux chevaux qui ne peuvent engraiſſer, à cauſe des vers qu'ils ont dans le corps; mais il eſt à propos de les y préparer quelque tems auparavant, c'eſt-à-dire, de leur faire manger pendant huit ou dix jours, avant les pilules, du ſon mouillé avec une once de fleur de ſoufre, tous les jours : après cela la médecine réuſſira bien, & exterminera tous les vers.

5°. Quant aux tranchées rouges, les Maréchaux les appellent incurables; cependant on les peut guérir, en donnant au cheval force lavemens rafraîchiſſans: le ſang d'un jeune mouton donné en lavement, y fera des merveilles, & enſuite un bon breuvage, avec une pinte d'eau cordiale; ſavoir, de ſcorſonere, de ſcabieuſe, de chardon-bénit & de chicorée amere, avec deux onces de bonne thériaque, le tout délayé & donné au cheval. Ou bien on prend une dragme d'*enula campana*, deux dragmes d'ariſtoloche ronde, une once de thériaque, & vingt ou trente grains de laudanum, ſuivant la force du cheval : on met le tout dans une pinte de vin rouge, qu'on fait chauffer, & on lui fait avaler un peu chaud. Il faut avant ce reméde, donner au cheval un lavement d'herbe rafraîchiſſante. Souvent le laudanum, donné ſeul dans une chopine de vin, appaiſe les douleurs, & guérit le cheval. Si ces remédes ne le guériſſent pas, il eſt dans le dernier péril.

VARICES. Ce ſont des eſpéces de veines enflées, ou plutôt des humeurs molles & ſans douleur, qui viennent au jarret du cheval: elles obéiſſent ſous le pouce, & reviennent auſſi-tôt en leur premier état.

C'eſt mal-à-propos que quelques Maréchaux y appliquent le feu pour les guérir ; il y a trop de danger, & il vaut beaucoup mieux les frotter d'huile de laurier, & barrer la veine au-deſſus & au-deſſous du jarret. Voyez *Veſſigons*.

Les VERS empêchent les chevaux d'engraiſſer, quelque bonne nourriture qu'on leur puiſſe donner.

Pour détruire ces inſectes, on n'a qu'à employer les remédes qui viennent d'être enſeignés au mot *Tranchées*.

Ou bien, on mêle dans l'avoine des chevaux, une once ou deux de ſoufre, & on continue ainſi un peu de tems. Le foin mouillé avec de l'eau où l'on aura diſſous du ſel de nitre ou ſalpêtre, eſt encore bon pour tuer les vers, de même que les feuilles de pêcher ou de ſaule toutes vertes, hachées menues parmi l'avoine ; & encore la ſabine en poudre, au poids de demi-once : il faut que les chevaux en prennent pendant dix ou douze jours.

Si on met un cheval qui a des vers, dans une étable à moutons, ſans autre litiere, & qu'on l'y laiſſe cinq ou ſix jours, tous les vers qu'il a dans le corps ſortiront, pour peu que les remédes y aident.

La ſemence de coriandre & la rapure de corne de cerf ſont merveilleuſes pour les faire mourir. On peut faire manger aux chevaux qui en ont, une once de cinabre dans du ſon mouillé. Six dragmes de ſublimé doux, dans une once de thériaque ou d'orviétan réduit en pilules, font auſſi mourir les vers.

Ou bien, prenez coriandre, graine de laitues, de raves & de choux, de chacune deux onces, une once de zédoaire, quatre onces de rapure de corne de cerf ; mêlez le tout, donnez-en deux onces au cheval dans ſon avoine, ou dans du ſon mouillé avec du vin, & continuez pendant douze jours.

Autrement, mettez dans un mortier quatre onces de conſerve de roſe liquide & deux onces de cinabre en poudre ; faites-en des pelotes, que vous roulerez dans de la graine à vers, & les faites avaler au cheval avec une pinte de vin d'abſinthe : le cheval doit être bridé ſix heures avant & quatre heures après la priſe ; enſuite vous le débriderez & lui donnerez à manger pendant deux ou trois heures : après vous lui ferez prendre un lavement compoſé de deux pintes de lait, quatre onces de ſucre rouge, & demi-livre de miel, afin que la douceur du remède attire les vers dans le gros boyau.

Les vers en général ſe produiſent dans le corps, non par corruption, comme on le croyoit autrefois, mais par des œufs, que les inſectes dépoſent ſur les alimens en général.

Un Académicien de nos jours a obſervé qu'il y a une certaine mouche qui trouve le moyen de ſe mettre dans le fondement des chevaux, pour y dépoſer ſes œufs. Comme elle n'habite que la campagne, il n'y a que les chevaux qu'on met au pâturage qui y ſoient ſujets. Il dit qu'auſſi-tôt que cette mouche eſt entrée dans le fondement d'un cheval, il eſt comme dans une eſpéce de frénéſie, qu'il ſaute, court, gambade, ſe jette à terre, & qu'enfin il ne devient tranquille & ne recommence à paître, qu'après un gros quart d'heure.

VESSIGONS ſont des enflures molles qui naiſſent à droite & à gauche du jarret du cheval. Ce mal eſt aſſez difficile à guérir, lorſqu'on le laiſſe vieillir.

On commence par raſer le poil, & fendre ſuperficiellement & adroitement la peau du jarret ; & on voit alors une pellicule pleine d'une eau rouſſe, qu'on perce avec une lancette : cette eau s'écoule, & le veſſigon diſparoît.

Cette opération étant faite, on prend de la poudre de terre ſigillée, du vinaigre & du blanc d'œuf, on bat le tout, & on en fait des petites boulettes, qu'on met dans la plaie, & par-deſſus une compreſſe, pour tenir le remède en état.

Quelques-uns

Quelques-uns frottent les viſſigons avec de l'eau de leſſive mêlée de vinaigre, dans lequel ils ont fait diſſoudre de l'alun & du ſel, & enſuite ils promenent le cheval.

On emploie auſſi pour le même mal, le vinaigre avec nitre & alun de roche, de chacun égale portion; ou bien encore un léniment de bol d'Arménie, noix de cyprès & alun de roche en poudre, mêlés avec de l'eau & du vinaigre.

YEUX. Le mal des yeux vient aux chevaux, ou par fluxion, ou par accident: ſi c'eſt par fluxion, donnez-vous de garde de les faire ſaigner, car ils courroient riſque de devenir aveugles; & de quelque maniere que le mal leur ſoit venu, ôtez-leur abſolument l'avoine, & ne leur donnez que du ſon mouillé. Ne les faites point travailler, & ne les mettez point dans une écurie trop chaude: le grand froid y eſt auſſi contraire.

Reméde pour un coup à l'œil. Prenez ſix onces d'eau-roſe, demi-once de tutie préparée, demi-gros de ſafran, deux onces de ſucre candi & une once de couperoſe blanche; mettez le tout dans l'eau-roſe, & le remuez bien; enſuite mettez-en deux fois le jour dans l'œil du cheval.

Ou bien, faites durcir un œuf frais dans l'eau, ôtez-en la coque, fendez-le en deux, tirez-en le jaune, & mettez à la place, gros comme une groſſe féve de marais, de couperoſe blanche; rejoignez les deux moitiés de l'œuf, enveloppez-les d'un linge blanc & fin, & faites-les tremper dans un demi-verre d'eau-roſe pendant ſix heures: après cela, jettez l'œuf, & vous ſervez de l'eau, pour en mettre ſept ou huit gouttes dans l'œil du cheval, avec une plume, ſoir & matin; le cheval ſera bientôt guéri.

Remédes pour appaiſer l'inflammation des yeux. On prend deux onces d'eau-roſe, autant de ſel de plantain & deux gros de ſalpêtre raffiné; on laiſſe infuſer le tout enſemble, & on en frotte les yeux du cheval.

Si l'inflammation venoit de froid en hiver, il faudroit n'y point toucher, & attendre que la nature agît d'elle-même, avec le ſecours de la chaleur de l'écurie.

Les chevaux ſont encore ſujets à la *Taie*, qui eſt une tache blanche, qui offuſque l'œil du cheval. On ſe ſert de collyres pour guérir ce mal: en voici un fort bon.

Prenez de l'eau de fenouil & d'eufraiſe, de chacun quatre onces, deux gros de trochiſques albi Rhaſis, autant *de Crocus metallorum*, un gros d'aloës & ſoixante gouttes d'eſprit-de-vin camphré; mêlez toutes ces drogues, & frottez-en les yeux du cheval.

Quelques-uns y emploient le ſuc de grande centaurée, ou le ſuc de lierre terreſtre, mêlés avec eau-roſe, tutie préparée & ſucre candi.

La *Cataracte* eſt auſſi un mal qui vient aux yeux des chevaux. Quand elle eſt formée, la prunelle reſſemble à un verre taché, obſcur & un peu tranſparent; & enfin elle devient blanche, noire, ou de quelqu'autre couleur.

Lorſque la cataracte eſt invétérée, elle eſt difficile à guérir; au lieu que quand elle commence à ſe former, il y a du reméde: en voici quelques-uns.

L'huile de lin tirée par diſtillation, la tutie en poudre & l'huile de papier, priſes ſéparément, y ſont très-bonnes; ou bien on ſe ſert d'une eau, dont voici la compoſition.

Eau ſpécifique pour la Cataracte. On prend quatre gros d'aloës réduit en poudre, trois gros de *Crocus metallorum*, deux gros de ſucre candi, un gros de tutie préparée, avec huit onces de vin blanc, autant d'eau de fenouil & deux onces d'eau d'éclaire: on laiſſe macérer le tout durant vingt-quatre heures, & on en frotte la cataracte.

Remedes généraux.

Je finirai ce long, mais important Chapitre, par quelques remédes généraux, parce qu'ils auroient été mal placés dans les maladies particulieres dont il a été question ci-dessus.

Baume d'Artus.

Ce baume est excellent pour guérir toutes sortes de plaies & enclouures. Voici la maniere de le composer.

Faites dissoudre une once & demie de gomme élémi dans de fort vinaigre, passez-le, & donnez-lui une consistance épaisse; ajoutez-y une once & demie de térebenthine de Venise, une once de suif de mouton & deux onces de sain-doux; fondez le tout, & remuez-le bien avec une spatule, (c'est l'instrument dont les Apothicaires se servent pour remuer les drogues); mettez & gardez celle-ci dans un pot bien propre, pour vous en servir dans l'occasion.

Poudre cordiale, céphalique & diurétique.

Cette poudre est bonne pour les maux de tête, battemens de flancs, tranchées, morfondement, toux, rétention d'urine, & enfin elle est très-rafraîchissante.

Prenez baies de laurier, réglisse, gentiane, aristoloche, raclure de corne de cerf, trois onces de chacun, autant de semence d'orties, deux onces d'hyssope, agaric, roucou, torchique, muscade & joubarbe, une once de chacun, le tout pulvérisé & mêlé; laissez-le infuser dans un pot à froid pendant une nuit: le matin, donnez-en au cheval trois cuillerées dans une pinte de vin blanc, si c'est un gros cheval, & deux cuillerées dans trois chopines de vin, s'il est plus petit: il doit être bridé trois heures avant de prendre cette poudre, & deux heures après; on peut aussi lui en donner deux cuillerées dans son avoine.

Onguent de Montpellier.

Cet onguent est si bon, qu'il peut servir en toutes sortes d'occasions, au défaut d'autres emmiellures: il est très-facile à composer.

Prenez du miel, populeum, onguent rosat & onguent d'althea, autant de l'un que de l'autre; mêlez bien le tout ensemble, & serrez-le, pour vous en servir dans le besoin.

Onguent pour dessécher.

Faites bouillir jusqu'à consistance d'onguent, un quarteron de verd-de-gris, autant de miel, & un peu de racine de froment; ensuite frottez-en les jambes ou autre endroit que vous voudrez dessécher, après en avoir rasé le poil.

Pilules purgatives.

Prenez une livre de vieux lard, demi-livre de miel, autant de beurre frais, une once d'agaric, demi-livre d'huile, deux onces de sucre, une once d'aloës & demi-once de rhubarbe; mêlez le tout, & faites-en des pilules, que vous donnerez au cheval, qui doit être bridé quatre heures avant de les prendre, & quatre heures après, & sans manger.

CHAPITRE II.

Du Haras des Chevaux.

APRÈS avoir appris dans le Chapitre précédent, à ſe connoître en chevaux, à les gouverner, à les guérir de leurs maladies, il faut maintenant parler de la multiplication de leur eſpéce : leur beauté & leur bonté ne dépendent pas moins de la bonne race, que de la bonne nourriture.

Sans aller en Eſpagne, en Angleterre, en Italie, en Allemagne, ni en Turquie; la Flandre, le Boulonnois, la Normandie, la Bretagne, le Poitou, l'Auvergne, la Bourgogne, & généralement tous les endroits abondans en pâturages, ſont pleins de haras, d'où nous viennent de beaux & bons chevaux, tant pour la ſelle que pour le carroſſe, le labour & le trait, ſans qu'il ſoit beſoin de recourir aux haras étrangers. L'établiſſement qui en a été fait en France par M. de Louvois, y ſera toujours utile, ſur-tout tant qu'on tiendra la main aux Gardes-étalons, & qu'on ne les laiſſera point abuſer de leurs privileges pour opprimer le pauvre voiſin, ſans être utiles au public.

Quand on veut établir un haras qui réuſſiſſe, il faut faire cinq obſervations principales.

La premiere regarde le lieu qu'on y deſtine; la ſeconde, le choix des étalons; la troiſiéme, l'aſſortiment des jumens; la quatriéme, la monte ou copulation de ces animaux; & la cinquiéme, la maniere d'élever les poulains qui en proviennent.

Des lieux propres aux Haras.

En général, les pays plats, quoique remplis de bons pâturages, ſont les moins convenables pour établir des haras fixes : les meilleurs ſont ceux qui ont pour expoſition le levant ou le midi, & qui ſont diverſifiés par des collines, des vallons & des plaines, comme ſont l'Andalouſie en Eſpagne, & la plupart des contrées que parcourent les Arabes, d'où ſortent, comme on ſait, les plus beaux & les plus excellens chevaux.

A cette ſituation doit être jointe l'abondance des herbages, & la proximité de quelque ruiſſeau ou petite riviere ; celle-ci pour les abreuver & les baigner, & l'autre, ou pour les mettre à la pâture pendant l'été, ou pour leur fournir des foins & autres fourrages pendant l'hiver.

Il faut ſeulement obſerver, à l'égard de l'eau, qu'elle ne ſoit ni trop froide, ni trop vive ; l'expérience ayant fait reconnoître que celle qui coule à quelque diſtance de ſa ſource, eſt également bonne aux étalons, aux jumens & aux poulains, qu'on nourrit dans les haras.

Des Etalons.

Le lieu pour placer les haras ayant été ainſi choiſi, il faut penſer à le fournir du nombre d'étalons convenable au nombre des jumens qu'on y veut entretenir.

Une couple d'étalons ſuffit ordinairement pour aſſortir ſoixante jumens pendant le tems de la monte : néanmoins, pour le ménager, il faut en avoir toujours quelques-uns de ſurnuméraires; en ſorte que dans un haras de trois cens cavales, où l'on pourroit, à la rigueur, ſe contenter de mettre dix à douze chevaux entiers, on fera bien d'y en entretenir juſqu'à quinze, & même davantage, pour ſuppléer à l'épuiſement des uns, & aux accidens qui peuvent arriver aux autres.

L'âge de l'étalon doit être depuis quatre ans juſqu'à quatorze : s'il en a cinq ou ſix, & qu'avant de le mettre au haras il ait été dreſſé aux exercices du manége, ce

ſera encore mieux ; étant à cet âge dans toute ſa vigueur, & l'expérience ayant appris que les poulains qui viennent des étalons dreſſés, ont ordinairement les allures plus nobles que ceux que produiſent les chevaux entiers qui n'ont point encore été ſous l'homme.

Les qualités d'un bon étalon ſont le courage, la vigueur, la jeuneſſe, une belle diſpoſition à faire le manége, la juſte diſpoſition de ſes membres, de beaux crins, une belle queue ; qu'il ſoit doux & de bonne nature, facile à panſer, à monter & à ferrer ; & ſur-tout qu'il ſoit de bonne race, & exempt des infirmités qui paſſent aux poulains, comme maux d'yeux & de jarret.

On croit communément que le poil & les marques qui viennent aux chevaux, qu'on appelle des balſanes, contribuent beaucoup à aſſurer les bonnes qualités d'un étalon, ou du moins à les indiquer. Ceux qui ſont de ce ſentiment, peuvent voir à l'article des chevaux, ce qu'on penſe que ſignifient ces ſignes extérieurs, & les connoiſſances que l'on en peut tirer.

La bonté d'un étalon doit moins conſiſter dans la réputation des lieux d'où on l'a tiré, que dans les qualités qu'il a de ſa nature : ainſi l'on ne doit pas plus eſtimer les étalons Barbes, Turcs, Arabes, Eſpagnols ou Anglois, que les étalons élevés dans les haras de France, s'ils ne ſont pas meilleurs. C'eſt pourtant une opinion aſſez bien établie, que les étalons étrangers ſont plus propres pour commencer des races, & que les étalons François qui en viennent, valent mieux pour les continuer, pourvu qu'on ait ſoin de conſerver à cet uſage, ce qui s'éleve de plus vigoureux, de mieux fait & de plus noble de chaque eſpéce dans les haras, parmi les poulains & les poulines : c'eſt pourquoi il eſt ordonné par les Réglemens des haras, de faire hongrer les petits chevaux, afin qu'ils ne couvrent point les cavales ; ce qui nuiroit à la perfection du haras.

Le ſoin principal qu'on doit prendre d'un étalon, eſt de le bien établer, bien panſer & bien nourrir.

Pour le bien établer, il faut que l'écurie ſoit la plus ſéche qu'il ſe pourra ; qu'il y ſoit ſeul, s'il eſt poſſible ; ou s'il eſt dans une écurie commune à pluſieurs étalons, qu'ils y ſoient tous à leur aiſe, & aſſez éloignés pour qu'ils ne puiſſent ni ſe mordre, ni ſe donner d'atteintes.

Il faut auſſi prendre garde que cette écurie ne ſoit point expoſée à un trop grand jour, la ſaillie de l'étalon étant ordinairement plus vigoureuſe & plus gaillarde, quand il ſort d'un lieu plutôt obſcur que trop éclairé.

A l'égard du panſement, l'étalon doit être tous les jours & en tout tems bien panſé & bien nettoyé de la main, couvert en hiver d'une bonne couverture, & en été, d'une plus légere, ferré bien à ſon aiſe, les pieds de devant remplis par dedans de fiente de vache, deux fois la ſemaine : on doit auſſi lui parer les pieds lorſqu'on connoît qu'il en a beſoin, & que ce ſoit toujours le troiſiéme ou quatriéme jour de la lune ; les étalons, ſur-tout ſi ce ſont des chevaux de légere taille, étant ſujets à quantité d'accidens, comme ſont les ſeimes, les bleimes & les encaſtelures, dont on ne peut guère les garantir, qu'en ne négligeant aucune de ces précautions.

Pour la nourriture, l'étalon ne doit manger que peu de foin, mais beaucoup de bonne paille de froment ou de méteil nouvellement battu : ſon avoine doit conſiſter en trois bons picotins par jour ; le premier, auſſi-tôt que le Palfrenier qui le panſe ſe leve ; le ſecond à midi, & le troiſiéme le ſoir, après avoir bu : cette avoine doit être ſéche, nette & peſante, ſur-tout qu'elle n'ait aucun mauvais goût qui le puiſſe rebuter. Il faut obſerver après qu'il a mangé ſa premiere avoine, de le mettre au maſtigadour pendant deux bonnes heures & autant l'après-midi.

Enfin, l'étalon doit boire deux fois le jour, l'une à huit ou neuf heures du matin, & l'autre le ſoir, avant de manger ſa derniere avoine. L'eau de riviere eſt la meilleure pour l'abreuver : à ſon défaut, on peut prendre de l'eau de fontaine ou de puits, mais toujours médiocrement froide, l'eau trop fraîche ou trop vive pouvant cauſer de grands accidens aux chevaux.

De l'aſſortiment des Jumens.

Il ne faut pas moins d'attention pour le choix des jumens, que pour celui des étalons, quand on veut qu'un haras en ſoit bien aſſorti.

L'aſſortiment des cavales doit ſe faire de bon poil & de différentes grandeurs, ordinairement médiocres, mais plus grandes que petites, bien ouvertes devant & derriere, il faut auſſi qu'elles ſoient larges & bien faites, point trop graſſes, le flanc grand, & ſur-tout qu'elles ſoient bonnes nourrices. Il y en a néanmoins de taille légere & approchante de la petite, qui ne ſont pas moins propres aux haras, & qui produiſent de grands & beaux poulains, pourvu qu'on les aſſortiſſe avec des chevaux épais : mais c'eſt ordinairement l'expérience qui fait connoître l'effet qu'elles doivent faire ; & c'eſt à quoi ceux qui ont la direction des haras doivent être extrêmement attentifs.

Les cavales, comme on l'a dit des étalons, ne doivent être miſes aux haras qu'à quatre ans, cet âge étant la perfection des chevaux, & avant ce tems-là, ces animaux n'ayant pas leur entier accroiſſement.

Celles qu'on y deſtine, doivent auparavant avoir été domptées, ſoit pour les rendre moins farouches & plus faciles à la monte ; ſoit pour mieux connoître leur vigueur & leur force, afin de les aſſortir à des étalons convenables ; ſoit pour les faire promener ſous l'homme pendant qu'elles ſont pleines, ce qui les fait facilement pouliner, & les maintient en ſanté ; ſoit enfin pour qu'en cas qu'on reconnût dans la ſuite qu'elles ne ſont pas propres au haras, on pût les mettre à d'autres uſages, comme au tirage ou à la ſelle.

Les principaux défauts qui peuvent exclure une jument du haras, mais qu'on ne peut guère connoître qu'avec le tems, ſont, ſi elle n'eſt pas bonne nourrice, ſi elle eſt trop chatouilleuſe, & ſi elle ne peut ſouffrir que ſon poulain la tette.

De l'Etalonage.

Les jumens portent onze mois, & alaitent preſqu'autant ; ainſi, à la rigueur, on les peut préſenter tous les ans à l'étalon, & en avoir chaque année un poulain.

L'uſage de faire ſaillir les cavales tous les ans, eſt établi dans preſque tous les haras ordinaires, & il eſt bon de les mener à l'étalon, neuf jours après qu'elles ont pouliné, parce qu'alors elles retiennent mieux, & qu'en faiſant leurs poulains, elles vuident toutes les mauvaiſes humeurs qu'elles peuvent avoir dans le corps.

On ſuit d'autres maximes dans les haras, où l'on ne veut avoir que d'excellens poulains ; & à l'exemple de ce qui ſe pratique dans le haras du Roi, & dans ceux d'Eſpagne & d'Italie, on ſe contente de faire monter les jumens tous les deux ans.

Les raiſons de ceux qui ſuivent cette pratique, ſont, 1°. que ſi neuf jours après que la jument a pouliné on la fait remplir, cela préjudicie au poulain qui eſt né, qui ne ſe nourrit que d'un lait trouble & ſéreux. 2°. Que le poulain tirant continuellement ſa mere, il enleve la meilleure partie d'une ſubſtance qui ſeroit néceſſaire pour donner l'accroiſſement à celui qu'elle a nouvellement conçu. 3°. Enfin, que les jumens ſont trop fatiguées de nourrir & de porter tout enſemble ; ce qui les rend vieilles avant le tems, & les exclut trop tôt du haras.

On croit communément que les cavales qui mangent le verd dans le tems qu'on les mene à l'étalon, retiennent plus facilement que celles qui ſont au foin &

à l'avoine dans une écurie, parce qu'elles ont plus d'amour, & qu'elles en donnent davantage au cheval.

Le tems le plus propre pour la monte eſt ordinairement depuis le premier Avril jusqu'à la fin de Juin, d'autant que la cavale faillie dans ce tems donne ſon poulain dans la ſaiſon abondante en pâturages; que par conſéquent elle n'en manque pas, & que le poulain a deux étés contre un hiver. On peut néanmoins continuer la monte juſques dans le mois d'Août, dans les pays & les lieux où l'on a reconnu que les poulains du mois d'Août peuvent réuſſir: on eſtime moins ceux qui viennent dans le reſte de l'année.

Dès que l'étalon a commencé à couvrir, & pendant tout le tems qu'il continue de ſauter les jumens, on ne lui doit épargner aucune bonne nourriture, ſoit foin, paille ou avoine; car il ne peut pas être en trop bon état, & trop bien conſervé pendant tout ce tems-là.

Chaque fois qu'on doit préſenter une cavale à la monte, il faut donner à ſon étalon, immédiatement avant qu'il la couvre, une petite jointée d'orge bien nette, & de la meilleure, & autant après qu'il l'a couverte. Au lieu d'orge, quelques-uns donnent des féves, & d'autres y mêlent du poivre, du gingembre ou du ſel; mais l'orge toute ſeule réuſſit mieux.

Il ne faut jamais faire boire le cheval avant de couvrir les cavales, non plus que les cavales avant de les préſenter à l'étalon.

Un cheval vigoureux peut ſauter pluſieurs cavales en un jour, pourvu qu'on lui laiſſe au moins trois heures d'intervalle entre chaque monte; mais il vaut mieux qu'il ne couvre qu'une ſeule fois le matin à la fraîcheur, & autant le ſoir; encore faut-il faire attention à ſa vigueur & à ſon âge, un cheval de quatre ans devant être plus ménagé qu'un plus âgé.

Une des principales attentions eſt de ne point préſenter de cavale à l'étalon, qu'on ne ſoit bien aſſuré qu'elle ſoit en chaleur; & pour le reconnoître, & en même tems ménager les étalons qui pourroient ſe fatiguer inutilement, s'ils vouloient ſaillir des cavales qui ne ſeroient point en amour, on peut ſe ſervir d'un petit cheval entier bien amoureux pour en faire l'épreuve.

Le lieu deſtiné pour l'accouplement de ces animaux, doit avoir diverſes ſituations, les unes plates égales, les autres un peu en pente, pour pouvoir aſſortir les cavales de différentes tailles aux mêmes étalons.

Cet emplacement pour la monte doit être, s'il ſe peut, dans une ſituation gaie & remplie de verdure; éloignée au moins de cent pas de l'écurie.

Pour faciliter la monte, il faut attacher les cavales à des piliers plantés à cet effet; & ſi elles ſont ferrées des pieds de derriere, les entraver avec une entrave de tiſſu, de crainte qu'elles ne bleſſent le cheval.

La jument en cet état, on ſort l'étalon de ſon écurie: il ne doit avoir à la tête qu'un ſeul caveſſon, dont la têtiere ſera faite comme celle d'une bride, avec une ſouſgorge, pour empêcher qu'il n'échappe: deux hommes doivent le tenir par deux grandes longes de corde attachées au caveſſon; & lorſqu'ils approchent de la cavale, il faut qu'ils le conduiſent en tournant autour du pilier où elle eſt attachée, afin qu'elle puiſſe le conſidérer, ce qui contribue beaucoup à lui faire concevoir un poulain ſemblable à l'étalon, choſe à quoi on doit faire le plus d'attention.

C'eſt après cela qu'il faut livrer la jument à l'étalon; & afin que la ſaillie en ſoit plus sûre, les deux garçons d'écurie qui menent le cheval, doivent l'aider en ſon action, s'il en a beſoin.

Auſſi-tôt que l'étalon a couvert & démonté la cavale, un des deux Palfreniers le reconduit à l'écurie; en lui faiſant faire encore un tour devant la cavale, tandis que l'autre, ſans perdre de tems, jette le plus fort qu'il peut un ſeau d'eau

très-fraîche au derriere & ſur les reins de la jument, en prenant garde néanmoins que le cheval en ſoit aſſez éloigné pour qu'il ne s'en ſente point; car il n'y a rien de ſi dangereux pour un étalon, que d'être mouillé & de ſentir de la fraîcheur aux parties génitales lorſqu'il ſort de la monte.

Il eſt bon auſſi de promener quelque tems la jument au trot, ſi-tôt qu'elle a été ſaillie, & encore mieux de la faire entrer dans l'eau juſques par-deſſus les reins: tout cela contribue à la faire retenir.

Bien des gens ſe contentent de faire d'abord couvrir chaque jument une ſeule fois, & de ne la préſenter à l'étalon que quinze jours après, pour ſavoir ſi elle a retenu; mais d'autres, pour aſſurer davantage la premiere ſaillie, la font encore couvrir le ſoir du même jour, ſi la vigueur ou l'âge du cheval le permettent.

La marque qu'une jument a retenu, eſt lorſqu'elle refuſe l'étalon, & qu'elle rue contre lui.

Depuis que les cavales ont donné ces ſignes qu'elles ont conçu, les Pâtres qui les gardent dans les pâturages, doivent empêcher ſoigneuſement qu'aucun poulain entier ne les approche, & les éloigner de toutes les occaſions qui pourroient les faire rentrer en amour. Il faut auſſi, particuliérement dans le commencement & dans les quatre derniers mois de leur portée, ne leur faire faire aucun exercice violent, de peur qu'elles n'avortent.

Du Poulinement, & de la maniere d'élever les Poulains.

Quand le tems de pouliner approche, on doit placer la jument ſeule dans une loge raiſonnablement ſpacieuſe, ſans y être attachée, & toujours avec une bonne litiere. Si elle a peine à mettre bas, on peut l'aider, ou en lui faiſant avaler une pinte d'hippocras, ou en lui ſoufflant dans le nez de l'euphorbe en poudre; & quand elle a pouliné, il faut en éloigner le poulain pendant dix ou douze heures, de crainte qu'en tettant ſa mere auſſi-tôt après ſa délivre, il ne ſe nourriſſe de mauvais lait: il faut néanmoins en décharger la jument, en le lui tirant des tettines avec la main, comme on trait les vaches.

Au lieu du lait qu'on ôte au poulain, on lui peut donner ou un œuf frais crud, ou un morceau de beurre frais; mais le mieux eſt de le laiſſer jeûner.

Si les douleurs de la jument viennent de la groſſeur exceſſive du poulain qu'elle veut mettre au jour, ou ſi le poulain eſt mort dans ſon ventre, pour le lui faire rendre en l'état qu'il eſt, & la conſerver elle-même, faites-lui avaler dans une pinte d'eau tiéde, du *Polypodium* broyé; ou prenez quatre livres de lait de jument, d'âneſſe ou de chevre, trois livres d'eau de leſſive, deux livres d'huile d'olive & une livre de jus d'oignons blancs; faites avaler tout cela tiéde à la jument à deux repriſes, à une heure ou deux de diſtance. Il y en a qui lui donnent dans du vin de la ſabine & du miel, & des poudres d'*aſſa-fœtida*, de rhue ſéchée & de myrrhe, & qui font brûler de la myrrhe, du galbanum & du ſoufre directement ſous les naſeaux de la jument, pour que cette fumigation lui faſſe faire un effort capable de mettre bas le poulain. D'autres ſe ſervent de la poudre que voici: quatre onces de ſuccin blanc, deux gros de borax de Veniſe, trois gros de myrrhe & un gros de ſafran, le tout réduit en poudre & mêlé; ils en donnent quatre gros à la cavale dans un demi-ſeptier de vin blanc, le plus chaud qu'elle le peut prendre, & deux ou trois doſes expulſent tout ce qu'elle a dans le ventre. Si, malgré tout cela, la nature eſt encore impuiſſante, il faudra ſe frotter la main & le bras d'huile, la fourrer par l'orifice de la matrice, & en tirer le poulain par la tête le plus doucement qu'on pourra, mort ou vif, entier ou par morceaux.

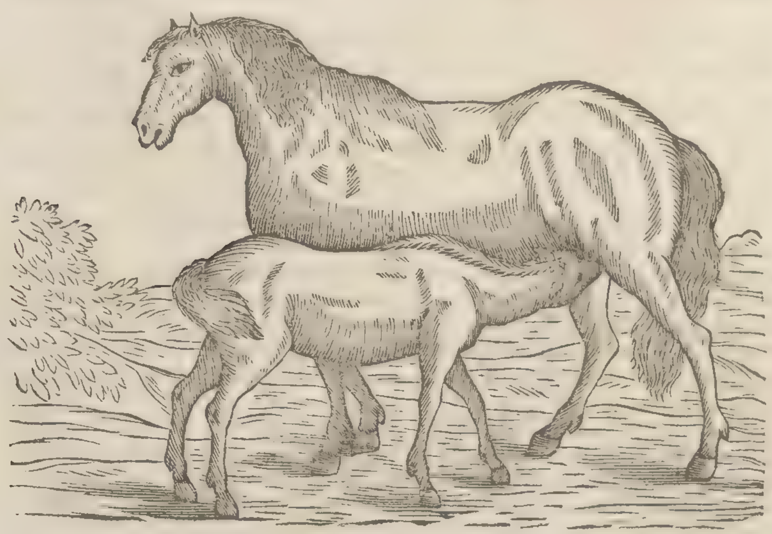
La cavale qui eſt prête d'avorter, a les yeux triſtes & mourans, la langue blanche & baveuſe, les jambes chancelantes, le ventre froid & enflé, & l'haleine fort mauvaiſe: c'eſt alors qu'il faut tout riſquer, & recourir aux plus violens remédes

ci-dessus pour sauver la cavale, car l'avortement des cavales n'est précédé d'aucun autre signe qui l'annonce : il est bien plus dangereux que le travail ordinaire ; & le péril en est d'autant plus grand, que le poulain est fort, & la mere foible. Si elle n'en meurt pas, elle en reste long-tems maigre, & elle est hors d'état de bien servir le reste de ses jours : c'est pourquoi on ne sauroit être trop attentif à prévenir tout ce qui peut causer ou occasionner l'avortement, comme les coups, les efforts, le long travail, ou les grands fardeaux, le défaut de nourritures, ou leurs mauvaises qualités, les tranchées, la toux, ou autres maladies.

Enfin, aussi-tôt que le poulain est dehors, bien ou mal, si tout l'arriere-faix ne vient pas de lui-même, il faut le détacher, & le tirer adroitement avec la main frottée d'huile, & donner à la cavale de bonne avoine, de la farine ou du son dans trois pintes d'eau tiéde, dans lesquelles on aura jetté une petite poignée de sel pour fortifier la nature ; ou bien prenez deux gros d'antimoine diaphorétique, un gros de zédoaire, seize grains de myrrhe, trente de cannelle, & dix de safran ; pulvérisez & faites bouillir tout cela dans une décoction de trois poignées de fleurs de camomille & deux gros d'écorce d'orange ; passez le tout, & faites-le boire à la jument ; ou bien donnez-lui du vin & de l'huile d'olives, dans laquelle vous aurez fait macérer du tithymale ou de la sabine.

Après la naissance du poulain, la jument doit rester huit ou dix jours sans sortir de sa loge ; & pour lui faire venir du lait, il faut la nourrir abondamment de bon foin, de son de froment & d'orge trempé, ou grossiérement moulu ; & lui donner pour boisson de l'eau blanche un peu tiéde.

Quand ce tems est passé, on commence à mettre la mere & le poulain à l'herbe, d'abord dans quelques closeaux préparés à cet effet assez près des écuries, pour y accoutumer le petit, & ne le pas fatiguer par une trop longue course, ce qui pourroit lui tourner les pieds : ensuite on le mene dans des clos plus grands & plus éloignés ; & enfin, lorsque la belle saison est venue, on les conduit dans les parcs & les pâturages du haras, d'où ils ne sortent plus, & où les Pâtres les gardent jour & nuit avec les autres jumens, les poulains & poulines.



Les

Les parcs doivent être enclos de murailles, diversifiés de bois taillis & de prairies, avec quelque ruisseau ou flaque d'eau vive & en quelqu'endroit commode; il faut qu'il y ait un ou plusieurs vastes appentis couverts, sous lesquels, pendant la pluie, ou dans les autres tems fâcheux, tous ces animaux puissent se retirer.

Dans les pays septentrionaux, les cavales & les poulains doivent sortir des parcs vers la fin de l'automne, pour rentrer dans les écuries du haras; mais lorsque le climat est assez chaud pour ne point craindre qu'ils soient incommodés des gelées de l'hiver, on ne doit point les retirer des pâturages; & l'expérience fait connoître que les chevaux qui sont ainsi toujours élevés à l'air, sont plus vigoureux, plus durs au travail, & qu'ils ont le poil plus vif & plus uni.

Les poulains doivent être sevrés vers la fin du mois de Janvier, ou au plus tard en Février, selon que la monte des jumens qui les ont produits, a été plus ou moins hâtive.

On choisit cette saison, afin que les cavales ayant le tems de perdre leur lait, & renouvellant leur amour au retour du printems elles puissent être en état d'être présentées à l'étalon : ce qui doit pourtant ne s'entendre que de celles qui ne portent que tous les deux ans.

Jusqu'à ce que la jument ait conçu de nouveau, il faut en éloigner son poulain, en sorte qu'elle ne puisse entendre les hennissemens, ce qui lui causeroit trop d'inquiétude; mais après qu'elle est remplie de l'étalon, on peut lui rendre son petit, afin qu'elle le conduise aux pâturages, en prenant cependant des précautions pour empêcher qu'il ne la tette, de peur qu'il ne lui fasse revenir son lait. C'est ordinairement à un an qu'on sevre le poulain.

Deux ou trois jours auparavant, on le sépare de la mere, à laquelle on ne le rend que le lendemain, afin qu'en se remplissant de lait plus abondamment & plus avidement, pour la derniere fois, il en soit plus gros & plus dispos : on leur attache ensuite la sonnette au cou, dans les endroits où il y a des serpens, comme dans les pâturages marécageux.

Les poulains sevrés doivent être mis dans une écurie, qui sera toujours tenue nette, & où la mangeoire & le ratelier seront bas, afin qu'ils s'étendent & se délient mieux, & qu'ils se déchargent de toutes les humidités superflues; la litiere ne leur manquera pas; & à la différence des chevaux, les poulains ne seront point attachés, & on ne les touchera que le moins qu'on pourra, de crainte de les blesser ou de les empêcher de prendre une belle croissance.

Outre la pâture, il faut leur donner du son pour les exciter à boire, afin qu'ils acquierent du boyau.

Bien des gens croient qu'il ne faut point donner d'avoine aux poulains, de crainte qu'ils ne deviennent aveugles; mais ils ne songent pas que quand ce malheur arrive à un poulain, il vient de ce qu'ayant encore la dent tendre, les efforts qu'il fait pour concasser l'avoine, qui est dure, rompent quelques fibres & endommagent la vûe : ainsi, c'est la foiblesse des dents du poulain, & non pas l'avoine, qui cause l'inconvénient; & pour le prévenir, on fait moudre grossiérement l'avoine qu'on leur donne; car la pâture ne suffit pas toujours pour les rendre vigoureux.

Si quelque poulain se trouve foulé à force d'escapades, à cause de l'humidité du lieu ou autrement, après l'avoir échauffé par quelqu'exercice, frottez-lui toute la nuque du cou, le gosier & l'épine du dos, de vieille huile d'olives & d'onguent althéa mêlés ensemble, & faites-lui sous le ventre, une fumigation de pierres vives trempées toutes rouges dans du bon vin, & tenez-les enveloppées dans quelque linge, jusqu'à ce qu'elles soient refroidies.

Les poulains qui ſont maigres, quand on les met à la pâture, y réuſſiſſent mieux que les autres. Il ne faut point que le pacage ſoit ni trop vaſte, afin qu'ils ne s'amuſent pas à courir avec excès, ni trop chargé de beſtiaux, afin qu'ils y aient bonne nourriture. S'ils vouloient s'échauffer après les poulines, il faut les ſéparer auſſi-tôt.

La pâture eſt bonne aux poulains pendant tout l'été, & ils en deviennent plus forts ; mais il ne faut point oublier de leur donner du grain. L'hiver venu, on doit les tenir chaudement dans l'écurie, avec avoine, paille, jonc marin ou autre bonne nourriture ; & de tems en tems les en faire ſortir, quand le tems eſt beau, pour que l'air les éveille & les fortifie.

Dans les pays voiſins de la mer, il ne faut point mettre les poulains dans les pacages qu'elle baigne : l'herbe ſalée leur fait une tête groſſiere & la vûe graſſe ; de ſorte qu'ils perdent ſouvent un œil en déchauſſant trois ans, & l'autre l'année ſuivante. Il y a des Maréchaux qui, par le moyen d'un ſéton qu'ils ouvrent au cheval nouvellement aveugle, lui rendent la vûe pour quinze jours, afin qu'on ait le tems de s'en défaire ; ce qui eſt une tromperie.

Il faut couper le crin de la queue des jeunes poulains, pour qu'ils l'aient plus belle & plus touffue ; il eſt même bon de le couper deux ou trois fois l'année.

Enfin, on ſépare abſolument à deux ans les poulains de leurs meres ; & c'eſt alors qu'il faut ſe déterminer, & faire choix des chevaux qu'on veut garder entiers, pour le ſervice & renouvellement du haras, qui doivent toujours être les plus beaux & les meilleurs ; & réſerver les autres, ou pour les hongrer, afin d'en faire des coureurs, ou pour les dreſſer ſelon leur eſpéce, ou au manége, ou à la chaſſe, ou au harnois.

De la maniere de dreſſer les Poulains au harnois & à la ſelle.

Les petits ſoins qu'il faut ſe donner pour y réuſſir, demandent plus d'adreſſe que de peine. Quand le poulain a deux ans & demi, il eſt tems de lui commencer des leçons : il faut d'abord le rendre à force de douceur, familier & docile ; le manier ſouvent par tout le corps ; lui lever tantôt un pied, tantôt l'autre ; & frapper de la main par-deſſous, comme ſi on vouloit le ferrer, lui faire ſentir légérement l'étrille, l'époußette & le bouchon, & l'accoutumer peu-à-peu au bridon & à la bride, en le careſſant de la voix & lui donnant du pain dans la main, pour le gagner & le rendre ſouple.

Au bout de cinq à ſix mois de ces petits ſoins, on le fait peu-à-peu au harnois en lui mettant d'abord un licou, avec lequel on l'attache à la mangeoire, parmi les chevaux faits ; & il mange avec eux. Quelques jours après, le licou lui étant familier, on l'accoutume à porter la bride, puis la ſelle du harnois, enſuite l'avaloire, & on les lui laiſſe un demi-jour ſur le corps : on continue ces ſoins pendant quatre ou cinq jours.

Quand il eſt un peu fait à cet attirail, on le met à une charrette, dont les roues ſont arrêtées par un pieu qui les traverſe en-deſſous : ainſi attelé, on le careſſe, on le flatte, on l'anime, & on l'adoucit de la voix & de la main, pendant qu'on lui tient toujours la bride en main, de peur qu'il ne s'emporte, comme il a coutume de faire au premier attelage : ſur-tout point de coup de fouet ; il ne faut pas même le faire claquer : c'eſt aſſez à cette premiere fois, de lui faire ſentir le joug du harnois & de la charrette ; peu-à-peu il s'y accoutume, enſuite il commence à tirer un peu ; & quand il y ſera aſſuré, on ôtera le pieu qui barroit les roues, & on le fera marcher quelques pas, en lui tenant toujours la bride : ainſi inſenſiblement on le fera au trait, en l'attelant avec un cheval de harnois, qui le tiendra en

état, & l'empêchera de s'emporter; & on le menera dans les marchés, pour l'accoutumer au monde & au bruit.

On prendra les mêmes ſoins pour le poulain qu'on deſtinera à monter : la bride & le mors qu'on lui mettra d'abord, lui paroîtront étranges, & lui feront ſecouer la tête, mais il n'y a qu'à le tenir par la bride hors de l'écurie, le laiſſer bridé pendant deux ou trois heures, le promener en main, le faire reculer & avancer, & même lui mettre la ſelle, afin qu'il s'y accoutume; mais qu'elle ſoit ſans étriers, de peur que le poulain ne s'y embarraſſe les pieds & ne s'eſtropie. Il faut auſſi la premiere fois qu'on le ſelle, le ſangler très-légérement, ou même point du tout, s'il eſt trop rétif à la ſangle.

Il faut deſſeller & débrider le poulain auſſi-tôt qu'on le remet à l'écurie, lui donner une jointée d'avoine & le flatter, pour que cet appas le familiariſe au joug.

On l'exerce ainſi cinq ou ſix jours de ſuite, pendant leſquels on le ſangle plus fort de jour en jour, & on lui met la croupiere & le poitrail, le careſſant de la voix & de la main pour le raſſûrer : quand il l'eſt bien, on le mene dans une terre labourée; & tandis qu'on le careſſe & qu'on lui donne de l'avoine pour appas, un homme monte deſſus, & un autre lui tient toujours la bride en main, pour voir la figure qu'il fera ſous ſon homme; on le tire par la bride, & on le fait marcher dans les terres. Après deux ou trois leçons pareilles, le même homme lui met les rênes ſur le cou, le monte & le promene avec une houſſine en main, dont il lui donne légérement ſur le cou de tems en tems, & lui lâche un peu de la bride pour lui faire la bouche. On le preſſe chaque jour de plus en plus, ſuivant qu'il eſt docile, du pas au trot, du trot au petit galop, d'un chemin droit en traverſes, d'un lieu uni ſur des hauteurs, & ainſi de ſuite, juſqu'à ce qu'il ſoit fait à tout. Pour l'accoutumer à l'éperon, on ne fait d'abord que ſerrer les jambes; enſuite on approche l'éperon & on le lui fait ſentir par degrés, ſelon qu'il eſt rétif; & même quand on a une fois fait ſentir l'éperon & le fouet au poulain, il vaut mieux l'accoutumer à obéir à la voix qu'aux coups.

Le jeune cheval ainſi accoutumé ſous l'homme ou au harnois, doit être ménagé dans les commencemens, pour qu'il rende de bons & longs ſervices.

CHAPITRE III.

Des Mulets.

LE mulet eſt une bête de ſomme, engendré d'un âne & d'une cavale, ou d'un cheval & une âneſſe. Il y a mâle & femelle; l'un & l'autre ſont fort chauds pour le coït, mais ils n'engendrent point ici. On dit que c'eſt parce qu'ils viennent comme les monſtres, de deux différentes eſpéces d'animaux : cependant ils engendrent dans les pays chauds. Nous ne ſouffrons pas qu'ils s'accouplent; cela les rend vicieux & malins.

Les mulets vivent long-tems, ſouvent plus de trente ans; ils ſont fort ſains, & participent aux qualités des animaux de qui ils viennent, c'eſt-à-dire, qu'ils ont la force des chevaux & la dureté des ânes; ils ſemblent nés pour porter de gros fardeaux, pour les porter docilement & pour durer long-tems; ils ne bronchent preſque jamais. En Eſpagne, on ne connoît guère que les attelages de mulets; ils ſervent dans les montagnes; ils portent les bagages, les équipages des Princes & des Officiers : les Marchands forains & les Meûniers s'en ſervent auſſi pour tranſporter leurs marchandiſes & leurs grains : on leur fait même

labourer la terre & battre le bled ; & en Auvergne, on s'en fert à tout, comme on feroit des chevaux & des bœufs qui y font rares. Les grands Seigneurs, dans leurs entrées, font parade de mulets, & il n'y a pas long-tems qu'en France les Magiftrats s'en fervoient pour aller en police, & les Médecins en vifites.

Les mulets ont l'odorat très-fin & ont beaucoup de fympathie avec les oifeaux aquatiques ; ils font très-fantafques & fujets à ruer : on n'en voit cependant pas qui foient fauvages : on dit même qu'ils ne ruent point quand ils boivent du vin. Le Poitou & le Mirebalais en fourniffent beaucoup, mais l'Auvergne encore davantage, & ce font les plus eftimés. Les mulets engendrés d'un âne & d'une jument font meilleurs & plus beaux que ceux qui viennent d'une âneffe couverte par un cheval entier ; ce font même deux fortes différentes.

Pour avoir de beaux & bons mulets, il faut quant à l'étalon, 1°. que l'âne ait paffé trois ans & qu'il n'en ait pas plus de dix, afin qu'il foit dans fa pleine force. 2°. Qu'il foit de bonne race ; dans les haras de mulets, un étalon de bonne race vaudra jufqu'à cinq cens écus, au lieu qu'on en donnera un d'une race médiocre pour trois cens liv. 3°. Qu'il foit de belle taille, c'eft-à-dire, grand, le cou puiffant & épais, les côtes fortes & larges, la poitrine ouverte & mufculeufe, les cuiffes charnues, les jambes trouffées, & fur-tout qu'il foit bien membru, comme le font ceux du Mirebalais. 4°. Pour la couleur, on eftime le noir fimple, ou le moucheté de rouge tirant fur le vif, & le gris argenté ou marqué de taches obfcures : le gris de fouris qui eft la couleur la plus commune des ânes, doit être rejetté.

Les jumens doivent être au-deffous de dix ans, & on doit tâcher de les affortir de poil avec l'étalon, fur-tout pour en tirer des mulets noirs, qui font les plus eftimés. En 1689, il a été défendu d'affortir aux ânes entiers, des jumens qui fuffent au-deffus de quatorze paumes, ce qui fuffit pour produire les plus beaux mulets, & les cavales de riche taille font confervées pour la multiplication de leur efpéce.

Les ânes étalons deviennent fi furieux à la vûe de la cavale qu'on veut leur affortir, qu'il faut les tenir toujours emmefulés, de peur qu'ils n'eftropient les garçons d'écurie qui les menent à la jument.

C'eft ordinairement depuis la mi-Mars jufqu'à la mi-Juin, qu'on donne l'âne aux jumens, afin qu'étant à terme au bout d'onze ou douze mois, les mulets naiffent dans un tems où les herbages foient abondans, gras & bons pour la cavale & le mulet. Huit jours avant que l'âne voye la jument, on lui donne du repos, & on lui fait manger de l'avoine une fois le jour, & du bon foin. Au furplus, il faut obferver ce qui a été dit au Chapitre précédent pour le haras des chevaux. Il y a feulement cette différence, que les jumens couvertes par un âne, portent un an entier, & qu'elles ne peuvent alaiter leurs poulains que fix mois, à caufe de la douleur qu'elles reffentent aux mammelles après ce tems-là : c'eft pourquoi il faut les fevrer à cet âge, ou leur faire tirer une autre jument.

Les mulets font plus forts que les mules : c'eft pourquoi on les eftime davantage pour le travail & pour les longs voyages.

Pour choifir un bon mulet, il faut qu'il ait les jambes un peu groffes & rondes, qu'il foit étroit de boyau, qu'il ait le corps ferme & la croupe pendante du côté de la queue. A l'égard de la mule, elle doit auffi être groffe de corps, avoir les pieds petits & les jambes féches, la croupe pleine & large, le poitrail large, le cou long & voûté, & la tête féche & petite.

On connoît auffi aux dents l'âge des mulets & des mules. Bien des gens jugent de la hauteur qu'ils auront par celle de leurs jambes : à trois mois les jambes ont pris toute leur croiffance, & pour lors elles font la moitié de la hauteur du mulet.

A trois ans on les dreſſe comme les poulains; mais il faut beaucoup plus de patience, parce qu'ils ſont bien plus rétifs & plus fantaſques. Le vin les familiariſe, & on leur lie un des pieds à la cuiſſe pour les empêcher de ruer, & les rendre dociles : on ſait au reſte qu'ils ne ruent que du derriere. Bien des gens ne les font ſervir qu'à cinq ans.

On les nourrit & on les gouverne comme les chevaux; ils ſont ſujets aux mêmes maladies, & ſur-tout à être lunatiques : c'eſt pourquoi il y faut employer les mêmes remédes. Ajoutez à cela, qu'on guérit un mulet de la maigreur, en lui faiſant avaler une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demi-once de ſoufre en poudre, un œuf crud, & une dragme de myrrhe : ce breuvage réitéré à diverſes fois, lui redonne de l'embonpoint. Ce reméde le guérit auſſi des douleurs de ventre & de la toux.

CHAPITRE IV.

Des Anes.

L'ANE eſt un animal des plus néceſſaires à une maiſon de campagne; il ne coûte preſque rien à nourrir, & fait beaucoup de travail : il ſert à porter le bled au moulin, les denrées au marché; à en rapporter les proviſions, à tranſporter les grains & les fruits, & à mille autres choſes de détail : on leur fait même labourer des terres légeres, tirer la charrette, & quelquefois courir la poſte : c'eſt la monture la plus douce : leur lait rafraîchit le teint des belles, ſoulage les goutteux, les pulmoniques, & beaucoup d'autres infirmes. En Breſſe, les Bergers & les Vachers gardent leurs brebis & leurs vaches, montés ſur des ânes qui paiſſent avec elles, & qui portent tout le petit meuble du Gardien qui trait ſes bêtes aux champs.

L'âne eſt d'un tempérament robuſte, & n'eſt preſque jamais malade : plus il travaille, mieux il ſe porte. On n'a pas beſoin d'avoine pour le maintenir; un peu d'herbe & des chardons qu'il broute ça & là le nourriſſent, & l'hiver il ne lui faut qu'un peu de paille, & de tems en tems un peu de ſon ou de foin, pour le maintenir en bon corps; il a encore cela de bon, qu'il ne demande point qu'on l'étrille, ni qu'on ſe donne des ſoins à le panſer; car tel la nature l'a fait, tel on le laiſſe, ſans craindre aucun inconvénient.

Il vit juſqu'à trente ans; mais il n'eſt propre à rendre ſervice que depuis trois ans juſqu'à dix ou douze : après cela on ne peut plus ſe ſervir que de ſa peau pour en faire des tambours, des cribles, &c. c'eſt en quoi il nous ſert juſqu'après ſa mort. Il y a des Payſans qui de la peau du dos, font de bons gros ſouliers.

Si le pere de famille a quelque pitié de ſon âne, au cas qu'il lui ſurvienne quelque maladie, il aura recours à celles des chevaux, pour y appliquer les mêmes remédes.

Pour avoir de beaux & bons ânes, il faut que l'âne choiſi pour étalon, ait au moins trois ans, & qu'il n'en paſſe pas dix; qu'il ſoit haut, bien quarré en ſes membres, qu'il ait la tête alerte, les yeux éveillés, les oreilles belles, les naſeaux gros, le cou aſſez long, le poitrail large, les épaules hautes, les parties d'en bas groſſes, charnues & robuſtes, le dos grand, l'échine large, les flancs élevés, les côtes aſſez larges, la croupe plate & la queue courte.

Il faut outre cela qu'il ait le poil uni, luiſant, doux au toucher, & de couleur gris-noir; qu'il ait une marque noire au front, & tout le long du dos.

Le vrai tems pour faire faillir les âneffes, eft le mois d'Avril & le mois de Mai ; elles portent onze mois comme les jumens. Les petits ânons tettent leurs meres un an entier, fans les incommoder ni les détourner d'aucun travail. On peut les envoyer paître avec les brebis ; mais à trois ans il faut les accoutumer au travail.

Nous parlerons des ânes fauvages au fecond Tome. Au furplus, voyez ce qui fera dit ci-après au fujet de l'âne & du lait d'âneffe, dans le fecond Chapitre du fixiéme Livre, aux mots *Ane* & *Lait*.

Des autres Bêtes de fomme.

On appelle ainfi tous les animaux à quatre pieds, qui fervent à porter & voiturer des marchandifes fur leur dos : on les nomme auffi bêtes de charge & de portage, pour les diftinguer de celles qui fervent au tirage.

Les bêtes de fomme en France, font toutes celles comprifes dans ce troifiéme Livre : ailleurs on a encore les éléphans, les dromadaires, les chameaux, les vigognes & les brebis du Mexique & du Pérou, les bœufs en quelques endroits de l'Afrique, les dogues & autres gros chiens en Flandre & ailleurs. La renne eft un animal propre au pays du Nord, & elle fert pour la charge & pour le trait.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU *ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.*

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR, ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE QUATRIÉME.

Des Bêtes Aumailles ou des Bêtes à cornes, des Bêtes à laine, des Chevres & des Cochons.

LES bêtes *aumailles*, ſuivant la plupart de nos Etymologiſtes, ſont toutes celles qui viennent manger à la main, ou qui la ſouffrent, *manualia pecora ;* & ſelon ceux qui préferent l'analogie, ce ſont toutes les bêtes qu'on engraiſſe pour la nourriture de l'homme, *almalia pecora :* cependant ni la volaille, *quæ ſunt manualia & almalia*, ni les chevaux & les ânes, qui ſont *manualia pecora*, ne ſont point du nombre des bêtes aumailles. Ainſi l'uſage nous apprend que les bêtes aumailles ſont les *quadrupedes* domeſtiques qui ſervent principalement à la nourriture ordinaire de l'homme.

Ils ſont connus à la campagne ſous le nom rural de beſtiaux, tant gros que menus ; & à la ville, ſous le nom de pied fourché.

On appelle *gros beſtiaux*, les bœufs, vaches, taureaux & geniſſes dont nous

parlerons dans les deux Chapitres suivans. Les bêtes à laine, les chevres & boucs; & les cochons composent le menu bétail.

Le pied-fourché est un droit qui se perçoit pour le Roi dans les villes & marchés, pour le massacre du bétail à pied-fourchu, tant grand que petit.

Ces bestiaux sont le principal engrais & la richesse d'une terre, & sont la ressource des Fermiers, sur-tout dans les pays de pacage, & encore plus dans les années stériles en grains, parce qu'alors, à cause de leur bas prix, on ne peut se sauver que par le nombre & l'engrais du bétail.

CHAPITRE PREMIER.

Des Bêtes à cornes, ou des Bœufs & des Vaches.

CE bétail fait la richesse de la campagne, & c'est principalement par lui que nous vient la grande abondance qui y regne; les soins qu'on prend, quelque fréquens qu'ils puissent être, rapportent toujours avec usure par le profit & les douceurs qu'on en retire.

Ces animaux différent considérablement pour la grandeur, les cornes & les autres parties, & suivant les lieux d'où ils viennent. En Angleterre les bœufs sont plus gros qu'en France, & leur chair a meilleur goût. En Ecosse il y en a de sauvages qui sont d'une couleur très-blanche, & qui ont beaucoup de poils pendans sur le cou, & une grande horreur pour les hommes. Les bœufs du nord de l'Amérique sont bossus comme ceux de la Scythie; & ceux de la Province de Bengale sont presqu'aussi gros que des éléphans. En Afrique les vaches sont si petites, qu'à peine ont-elles la grandeur de nos veaux; en récompense elles sont très-fortes & très-laborieuses. Il y en a au contraire, dans de certains pays, de très-blanches, qui sont aussi grandes que des chameaux: elles n'ont point de cornes, mais elles ont les oreilles longues & pendantes. Dans d'autres endroits elles ont les cornes larges.

ARTICLE PREMIER.

Des Bœufs.

Le bœuf est le plus estimé d'entre les bêtes à cornes; il est de petit entretien, & rend beaucoup de profit; il est très-bon au trait & à la charrue, peu sujet aux maladies, & aisé à en guérir; il vit assez long-tems, & les harnois qu'il lui faut ne sont presque rien, quoiqu'il n'y ait pas d'animal qui remue les terres comme celui-là: quand il est usé à force de servir, on l'engraisse pour la boucherie; ou s'il se casse quelque membre, on le tue, & on en fait des provisions fraîches ou salées: sa peau, ses cornes même, sont d'un bon débit: sa graisse est le suif dont on fait de belle chandelle, ainsi que celui de mouton, avec lequel on le mêle. Le suif sert aussi à beaucoup d'autres usages, c'est pourquoi il est d'un grand commerce; il s'endurcit & se rompt facilement quand il est fondu & refroidi, au lieu que la graisse ordinaire reste toujours molle & huileuse. Le fiel de bœuf sert aux Enlumineuses & à jaunir les cuirs & l'airain. Sa moëlle, ses cornes, sa fiente même, servent à quantité de choses, que nous enseignerons dans les deux derniers Chapitres de cette premiere Partie.

La conformation des parties du bœuf est la premiere connoissance qu'il faut avoir

avoir pour juger s'il eſt bon, & pour pouvoir remédier aux maladies auxquelles il peut être ſujet.

Nous n'entendons point ici parler d'un bœuf qu'on veut tuer ou engraiſſer, car il ſuffit en ce cas, qu'il ſoit gras ou jeune : il s'agit d'un bœuf deſtiné à la charrue.

Des membres du Bœuf.

La *tête* doit être courte & ramaſſée, les *oreilles* grandes, bien velues & bien unies ; les *cornes* fortes, luiſantes, vives & de moyenne grandeur ; le *front* large & crépu ; les *yeux* gros, noirs & luiſans, afin qu'on y puiſſe voir, comme dans un miroir, ſon ardeur, ſon courage, ſa ſanté ou ſa maladie ; le *mufle* gros & camus ; les *naſeaux* point étroits, mais toujours bien ouverts, afin que le bœuf ait une grande facilité à reſpirer lorſqu'il travaille ; la *bouche* & la *langue* n'y font rien ; les *dents* doivent être blanches, longues & égales ; car lorſqu'elles ſont noires, uſées & inégales, c'eſt une marque que l'animal eſt vieux, & qu'il faut s'en défaire ; les *lévres* doivent être noires, le *cou* gros & charnu ; les *épaules* larges, groſſes, chargées de chair & peu mouvantes ; la *poitrine* de même ; le *fanon*, c'eſt-à-dire, la peau du devant pendante juſques ſur les genoux ; les *reins* fort larges ; les *côtés* étendus & non ſerrés, pour que le bœuf reſpire & travaille mieux ; le *ventre* ſpacieux, tombant en bas ; les *flancs* ſuffiſamment grands pour le ventre, & il faut prendre garde qu'ils ne ſoient point altérés ; les *hanches* les plus eſtimées, à l'égard du bétail à corne, ſont les longues ; la *croupe* doit être large, fort épaiſſe & bien ronde ; les *jambes* groſſes, nerveuſes & charnues ; les *cuiſſes* de même ; le *dos* droit & plein ; la *queue* pendante juſqu'à terre, & garnie de poils touffus & déliés ; les *pieds* fermes ; le *cuir* groſſier & maniable ; les *muſcles* élevés ; l'*ongle* court & large. Enfin, il doit avoir le corps bien membru, large & ramaſſé, être vif, jeune, de belle taille, ferme & roide, & cependant le plus docile qu'il ſe pourra ; prompt à l'aiguillon, obéiſſant à la voix, & facile à manier.

Il faut auſſi obſerver que ſa taille ſoit médiocre, & qu'il ne ſoit ni trop gras, ni trop maigre : ceux qui mangent lentement, fourniſſent mieux leur carriere à toute ſorte de travail, que ceux qui mangent bien vîte.

Des poils du Bœuf.

Le bon bœuf doit avoir les poils luiſans, c'eſt la véritable marque d'un bon tempérament ; au lieu qu'un poil ſombre & mal uni eſt un indice de quelqu'incommodité.

Un poil épais eſt encore d'un bon préjugé ; car un bœuf qui a le poil rare, eſt ordinairement trop échauffé & en danger de tomber bientôt malade.

Le poil doux ſous la main marque une ſanté parfaite.

A l'égard de la couleur, un bœuf ſous poil *noir* eſt toujours bon, pourvu qu'il ait quelque blancheur aux pieds ou à la tête ; autrement il eſt lourd & nonchalant à travailler, à cauſe de la mélancolie qui le domine.

Le bœuf ſous poil *rouge* ou *roux* eſt le meilleur de tous ; car étant fort bilieux, il a toujours beaucoup de feu : ce qu'on ne ſauroit jamais trouver aſſez dans cet animal, qui eſt extrêmement lent de ſon naturel. Il n'en vaudroit pourtant pas beaucoup moins quand il auroit quelques extrêmités blanches.

Le bœuf ſous poil *bai* n'eſt pas ſi ardent que le rouge, à cauſe du flegme qui y tempere un peu la bile & qui le rend plus lent à travailler ; mais en récompenſe il eſt de bien plus longue durée.

Le poil *moucheté* eſt celui que nous appellons pommelé dans les chevaux. Il ne vaut rien dans les bœufs d'attelage, à cauſe qu'ils ſont d'un tempérament plus pituiteux & plus flegmatique, & par conſéquent plus mous & toujours plus pareſſeux; mais pour l'engrais ce ſont ceux-là qu'il faut choiſir préférablement à tous autres, parce qu'ils ſe chargent de chair & deviennent plutôt gras.

Jamais bœuf *blanc* ne valut rien que pour engraiſſer.

On n'eſtime guère encore les *gris*, ni pour la charrue, ni pour l'engrais, parce que la pituite & la mélancolie les dominent.

Les bœufs *bruns* travaillent aſſez, mais ils ſe rebutent de bonne heure, à cauſe qu'ils ſont extrêmement mélancoliques.

De l'âge & des autres attentions qu'il faut avoir dans le choix des bœufs.

Nous avons dit qu'outre leur couleur & la bonne conformation de leurs membres, il falloit les prendre jeunes pour le labourage: ils ne peuvent rendre de bons ſervices qu'à trois ans, & paſſé dix, ils ne valent plus rien qu'à engraiſſer, pour être vendus aux Bouchers. Un bœuf vit juſqu'à quatorze ans; mais c'eſt un abus que de le laiſſer tant vieillir.

On connoît ſon âge à ſes dents & à ſes cornes. A dix mois les bœufs jettent leurs premieres dents de devant, & il en vient d'autres qui ne ſont pas ſi blanches & qui ſont plus larges : à ſeize mois les dents de lait des côtés tombent à leur tour, & ſont auſſi remplacées par d'autres moins blanches & plus fortes : à trois ans toutes leurs dents ont mué, & alors elles ſont égales, blanchâtres & longues; & à meſure que le bœuf vieillit, elles s'uſent, ſe raccourciſſent & deviennent inégales & noires. Il en eſt de même des vaches & des taureaux.

On connoît auſſi l'âge de ces trois animaux par les anneaux ou nœuds de leurs cornes : on compte pour trois ans les annelets qui regnent depuis le bout des cornes juſqu'au premier nœud en deſcendant : parce qu'à trois ans le bœuf perd ce qui lui eſt venu de corne, & il y croît une nouvelle petite corne nette & unie, où il ſe forme chaque année un nœud ſemblable à un anneau relevé en boſſe; en ſorte qu'après trois ans on juge de ſon âge par le nombre de ces nœuds.

Au ſurplus, nous avons dit que ceux qui mangent lentement ſont plus eſtimés; & que ceux qui ſont de moyenne taille, ni trop gras, ni trop maigres, noirs ou rouges, doux au maniment, prompts à la voix ſeule, & encore plus à l'aiguillon, ſont les meilleurs pour le labour.

Quant au lieu où ils ſont nés, bien des gens croient que ceux qui ont été élevés ſur des montagnes ou autres lieux peu abondans en pâtures, ſont moins lourds, moins pareſſeux, plus forts, plus aiſés à nourrir & plus ſains. Ce qu'il y a de certain, c'eſt qu'il vaut mieux les prendre dans le voiſinage, parce que ceux qu'on tire des pays éloignés, ſont plus ſujets aux maladies, & ne ſe font jamais bien au nouveau climat; car les bœufs s'accoutument bien moins à l'air étranger que les chevaux : du moins, ſi on s'en ſert par curioſité ou autrement, il faut les faire travailler peu ou point du tout la premiere année, ſur-tout pendant les grandes chaleurs, & les nourrir plutôt de bon foin ſec que d'herbe, pour les rendre plus forts & plus ſains; & cela ménagera vos prés.

Les bœufs châtrés valent beaucoup mieux pour la chair, pour le labour, & généralement pour toutes ſortes de ſervices, que les taureaux & les vaches.

Il ne faut jamais prêter ſes bœufs à perſonne, ni leur faire faire de trop longues voitures : rien ne les gâte tant.

De la maniere de dompter les jeunes Bœufs destinés au trait.

Si l'on achete des bœufs accoutumés au trait, tant au labour qu'à la charrette, on n'aura point la peine de les y dresser; mais s'ils n'ont point encore porté le joug, il faut les y accoutumer peu-à-peu, & s'y prendre de bonne heure. D'abord, pour les y apprivoiser, on les caresse, on les flatte, on leur frotte le corps jusqu'à l'entre-deux des cuisses, & on leur donne de tems en tems un peu de sel dans du vin: à mesure qu'ils se familiarisent, on leur lie souvent les cornes: quelques jours après on les met au joug, une autre fois on leur fait traîner des roues & enfin la charrue; mais on les accouple d'abord avec un bœuf tout dressé, qui leur sert de modele, les rassure & les retient s'ils veulent s'emporter. Il faut sur-tout beaucoup de douceur dans les commencemens, point ou peu d'aiguillon, & les ménager suivant leur naturel: s'ils sont absolument trop fougueux, on les met l'un après l'autre entre deux bœufs faits & de bonne taille; ce travail de compagnie les dresse en trois ou quatre jours.

On peut encore s'y prendre de cette maniere; on choisit deux jeunes bœufs de même taille & de même force, on les attache à la mangeoire l'un proche de l'autre, & on les mene aux pâturages ainsi accouplés, afin qu'ils se connoissent & s'accoutument l'un avec l'autre; on les conduit aux champs, on leur fait voir d'autres bœufs qui travaillent; on les mene aussi dans des endroits où il y a beaucoup de monde & bien du bruit, pour les faire à tout & les rendre dociles.

Le tems auquel ils doivent travailler étant arrivé, on leur impose le joug, & on leur donne un attelage convenable à leur âge. Il ne faut point laisser passer trois ans sans commencer à les dompter, parce qu'alors ils ne sont plus guère susceptibles d'instructions.

Six jours après qu'ils ont commencé à porter le joug, on y joint le timon avec la chaîne qu'on laisse traîner par terre, afin que le bruit qu'elle fait ne les épouvante point: trois ou quatre jours après, on attache à cette chaîne quelque piéce de bois, pour qu'ils se fassent à tirer; ensuite on les attele devant deux bœufs faits de longue main à la charrue, observant de caresser les apprentifs, & de ne leur point faire sentir l'aiguillon, ni les battre, qu'ils ne soient entiérement dressés.

Il faut ménager les bœufs dans les commencemens, & ne les point trop fatiguer; il ne faudroit que cela pour les rebuter: on doit bien nourrir les jeunes qui commencent à travailler, afin qu'ils ne s'atténuent point, & qu'ils fassent pleine journée. La litiere ne doit point leur manquer; & même au retour du travail, il est bon de les frotter & de les tenir couverts un peu de tems. Si on remarque qu'ils ont trop chaud, avant que de les renvoyer en pâture en été, on leur donne à chacun deux jointées d'avoine ou de son, pour les fortifier.

Lorsqu'on accouple les bœufs, on doit toujours examiner s'ils sont d'égale force & de même taille; sans cela le plus fort porte tout le poids, & s'abat en peu de tems, tandis que le plus foible ne travaille point.

Ce qu'on dit ici des bœufs, doit aussi s'entendre des vaches qu'on veut accoutumer à la charrue; car il n'y a de différence que pour le plus ou moins de force: pour le reste, c'est la même sorte de bétail qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choisir.

Des défauts des Bœufs.

Quelqu'accoutumés qu'ils soient à la charrue, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la vérité corriger, mais non pas sans peine: l'un sera rétif, ombrageux, l'autre furieux, ou sujet à se coucher en labourant.

Il n'eſt guère de ces défauts qu'on ne corrige avec le tems & la patience.

Auſſi-tôt qu'on a acheté un bœuf, il faut s'appliquer à en connoître le tempérament & les vices, & les corriger plutôt à force de careſſes & de jeûnes, qu'à force de coups de fouet & d'aiguillon, qui ne font que les rendre plus durs ou plus fougueux. Le plus sûr eſt de les former comme les chiens de chaſſe, c'eſt-à-dire, les mettre au joug avec un bœuf fait au travail & de même force, ou entre deux qui ſoient inſtruits & ſages. C'eſt depuis trois ans juſqu'à cinq qu'on doit corriger les bœufs de leurs défauts, autrement il ſeroit trop tôt ou trop tard.

Si le bœuf eſt rétif, il faut prendre un bâton tiré tout chaud du feu & brûlé au bout, en battre les feſſes du bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

Il y a des bœufs ou vaches qui ont quelquefois peur de fort peu de choſe : ce défaut eſt ordinaire à ceux qui ſont trop bilieux, parce qu'ayant beaucoup de feu, tout les frappe & les agite ; pour les corriger, il faut y avoir ſouvent l'œil, afin de les retenir lorſque cette peur les prend ; ils en guériſſent à meſure que le travail & l'âge diminuent leur grande ardeur. On empêche auſſi qu'un bœuf ne ſoit peureux, en l'accoutumant de bonne heure au grand bruit & à la multitude des objets.

Il y a auſſi des bœufs furieux par excès, ce qui ne leur vient que du trop de repos, ſur-tout lorſqu'ils ſont bilieux ; ou bien de ce qu'ils ſont trop gras : c'eſt pourquoi, auſſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce vice, il faut prendre le bœuf, lui lier les quatre jambes pour le terraſſer, & ne lui donner que fort peu à manger ; cet exercice & le jeûne calmeront ſa furie avant huit jours ; ou bien, prenez un grand joug, & l'attelez à une charrette bien chargée au milieu de deux autres bœufs de ſa force & un peu lents ; appliquez-lui l'aiguillon ſouvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou ſix fois, que la peſanteur du fardeau, & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donnés, le rendront docile. Les Anciens mettoient du foin aux cornes des bœufs qui les avoient dangereuſes, pour avertir qu'on eût à s'en garantir. On en voit quelquefois qui ſont ſeulement prompts & ſujets à s'emporter ; mais c'eſt une bonne marque, & il n'y a qu'à les traiter avec douceur & ne les point bruſquer au travail : s'ils ne ſe corrigent pas, ou que la promptitude aille juſqu'à l'impétuoſité, il faut s'en garer ; & quand la voix & quelques coups légers ne font point d'effet, il faut les mener à l'étable, les y attacher bien ferme, & les y laiſſer jeûner.

D'autres ſont extrêmement pareſſeux & ſujets à ſe coucher par terre plutôt que de travailler. Ce défaut eſt aſſez ordinaire aux bœufs ſous poil moucheté ou blanc, à cauſe de leur tempérament flegmatique qui les rend nonchalans : on ne ſauroit les vaincre là-deſſus, qu'en leur réveillant les eſprits par la pointe de l'aiguillon, & s'il n'y fait rien, il faut les engraiſſer pour les vendre.

De la nourriture des Bœufs.

Les bœufs ont cela de particulier, qu'ils ne prennent jamais de nourriture plus qu'il ne leur en faut ; ils ſe couchent, & ne font plus que ruminer quand ils en ont aſſez : ils different en cela des chevaux & de pluſieurs autres animaux qui continuent de manger, juſqu'à ce qu'ils ne le puiſſent plus.

En hiver, que les bœufs ne font rien, on les nourrit de paille & d'un peu de foin ; mais dans les tems de travail, on les nourrit de bon foin : leur repas dure ordinairement une heure ; & avant que de les atteler, il faut leur donner à chacun un picotin de ſon ſec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Au défaut de foin, en été on les nourrit d'herbe fraîchement coupée, on leur jette des bourgeons de vigne, de feuilles d'orme, de frêne, d'érable, de chêne,

de ſaule & de peuplier, qu'ils mangent avec grand appétit ; mais cette nourriture ne les ſoutient pas ſi bien que le foin. La veſce en verd, ou même en ſec, leur eſt très-bonne : le ſain-foin, la luzerne & les autres fourrages dont on parlera dans la ſeconde Partie de cet Ouvrage, à l'Article troiſiéme du Chapitre des Prés, ſont auſſi d'excellentes nourritures pour les bœufs. On donnera encore dans l'Article ſuivant, quelques moyens faciles pour leur trouver des nourritures. Ils aiment beaucoup la paille d'orge, mais elle a peu de ſubſtance : celle d'épautre eſt la plus mauvaiſe de toutes les pailles pour la nourriture des bœufs : elle n'eſt bonne qu'en litiere, & elle fait de bon fumier.

Il y en a qui nourriſſent chaque bœuf d'un boiſſeau de lupins trempés dans de l'eau, ou d'un demi-boiſſeau de pois chiches auſſi trempés ; de raves & navets, de joncs marins, d'écoſſes de pois ou de féves, & de marc de raiſin ſec ou trempé, le tout avec abondance de paille : l'orge bouillie, les pois & féves concaſſés, & les gerbes de froment & de ſeigle, leur ſont encore très-bons : les raves les engraiſſent, mais elles ne leur font pas un ſi bon corps, ni la chair ſi ferme ; de même le ſon mêlé de criblures les enfle plus qu'il ne les fortifie : l'abondance du gland les rend rogneux, & les choux bouillis avec le ſon leur font aſſez bon ventre.

On eſt heureux quand on eſt dans un pays abondant en pâturages, où l'on puiſſe mettre les bœufs ſous la garde d'un valet pour y paſſer les nuits : c'eſt une grande épargne pour les proviſions qui ſe conſommeroient pendant toute l'année, & on fait à peu de frais de grandes nourritures de beſtiaux, & de gros profits. Nous dirons à l'Article ſuivant comment on doit ménager ſes pâturages.

Il ne faut mettre les bœufs à l'herbe que vers la mi-Mai, parce que les premieres herbes ne leur valent rien : on les met aux fourrages en Octobre ; mais il ne faut les faire paſſer du verd au ſec, ni du ſec au verd, que peu-à-peu, & non pas tout d'un coup.

Il n'y a point de regle pour la quantité de l'ordinaire d'un bœuf, mais il faut lui donner à manger juſqu'à ce qu'il en reſte ; il ne mange pas tant pour ſa groſſeur qu'on le croiroit bien : c'eſt pourquoi il n'y a donc qu'à le laiſſer manger à ſon aiſe, & lui donner le tems de *ruminer*, c'eſt-à-dire, de remâcher tranquillement ce qu'il a mangé ; c'eſt ce qui le lui fait digérer.

Du tems de mener les Bœufs à la charrue.

En été, c'eſt-à-dire, depuis le mois de Mai juſqu'en Septembre, les bœufs vont deux fois par jour à la charrue ; & pour les garantir des grandes chaleurs qui les incommodent, on les conduit le matin au travail, dès la pointe du jour juſqu'à neuf heures du matin, qu'on les ramene à l'étable pour prendre leur nourriture & du repos.

Il y en a qui les mettent dans de bons pâturages juſqu'à deux heures, qu'on les ramene pour leur donner du ſon ou de l'avoine ; après quoi on les harnache pour retourner à la charrue juſqu'à ſept heures du ſoir.

Hors de l'été, le reſte de l'année la journée des bœufs ſe fait tout d'une traite ; en hiver, entre deux ſoleils ; & au printems & en automne, depuis huit heures du matin juſqu'à ſept du ſoir.

Il faut avoir deux paires de bœufs, dont l'une laboure juſqu'à onze heures du matin, & l'autre depuis midi juſqu'au ſoir ; le même garçon conduit l'une & l'autre.

L'uſage de couvrir d'une grande toile les bœufs qui labourent, eſt très-bon : cette toile les garantit des mouches, du grand chaud, du grand froid, & des

injures de l'air. On leur met le joug aux cornes, ou sur le chignon, pour qu'ils tirent avec plus de force : on les tient accouplés fortement, afin qu'ils aillent mieux, & on les emmuselle avec quelques branches d'osier, *fiscellâ capistrantur*, pour les empêcher de courir au verd, qu'ils aiment fort.

Il ne faut point mener les jeunes bœufs au labour pendant les grands chauds, les grands froids ou autres mauvais tems; & quand on les y mene, on ne doit leur faire faire d'abord que des demi-journées & labourer des terres légeres.

Des soins du Bouvier.

Le Bouvier, c'est-à-dire, celui qui a soin de nourrir & de conduire les bœufs, doit être robuste & diligent, avoir la voix forte pour se faire entendre & craindre par ses bœufs, être cependant doux & patient pour gouverner ces animaux fantasques & forts, leur donner bonne nourriture & bonne litiere; les frotter avec des bouchons de paille matin & soir, sur-tout lorsqu'ils sont encore en sueur, parce que cela fait transpirer toutes les mauvaises humeurs par les pores qui sont ouverts : il aura soin de les étriller le matin avant de les mettre au joug, de rembourer de paille les endroits qui peuvent les incommoder, de leur laver souvent la queue avec de l'eau tiéde, de ne les point mener au labour durant les grandes chaleurs, les grands froids ou les pluies; de leur laver de tems en tems la bouche l'été, avec du vin ou du vinaigre, dans lequel il mettra un peu de sel pour les rafraîchir, leur donner de l'appétit & empêcher les tranchées; il ne les attachera à l'étable que quand ils ne sueront plus; leur lavera les pieds chaque fois qu'ils viendront des champs, pour ôter les pierres, ordures & épines qui s'y mettent; leur donnera à manger aux heures accoutumées; les fera boire ensuite deux fois le jour en été, & une fois en hiver; enfin, il sera bien attentif à prévenir toutes leurs maladies & à les panser.

Au reste, nous avons dit ailleurs que l'étable à bœufs devoit être pavée de sablon ou de terre grasse en pente, pour qu'il y reste peu d'humidité; bien close & chaude l'hiver, & ouverte l'été, pour que les bœufs aient de la fraîcheur & du bon air: on en place les ouvertures du côté du midi, afin qu'elle soit moins sujette à l'humidité & aux vents froids.

On ne doit point souffrir que la volaille & les cochons entrent dans les étables à bœufs, parce que les plumes leur sont très-nuisibles, & que la fiente de porc leur est pestilentielle.

Outre la litiere, le Bouvier doit être attentif à donner à ses bêtes des feuilles de vignes & autres verdures en été, & du sec en hiver; il remarquera ceux qui auront travaillé peu ou beaucoup, pour les gouverner à proportion : il ne les fera point sortir quand il fera trop chaud, trop froid ou trop humide, & ne les fera point boire aussi-tôt après un grand travail; mais s'ils sont échauffés, dans l'instant qu'ils seront de retour à la maison, il leur metra du vin dans la bouche, & ne les attachera à la mangeoire que quand ils seront délassés.

Quand il se présentera quelques jours de Fêtes de suite, il leur graissera la corne & le dessous du paturon avec du surpoint, ou bien il y appliquera sur un morceau de linge, un oignon cuit dans la braise bien mou, & leur nettoiera & rafraîchira souvent les paturons, sans les laisser gerser ni éclater; & pour cela il réparera tous les ans l'aire de son étable, ce qui préservera aussi les bœufs de la vermine & des bêtes qui leur sont contraires. Il doit encore les tenir un peu éloignés les uns des autres, de peur qu'ils ne s'entrebattent quand ils ne travailleront pas : il les fera boire deux fois le jour en été & une fois l'hiver, & toujours en eau claire, nette & froide; car le bœuf cherche l'eau belle & luisante, & le cheval l'aime trouble.

Des Bœufs qui ne vont point à la charrue.

La plupart des inftructions qu'on vient de donner, ne font que pour les bœufs ou de charrue ou de harnois : ceux qui ne font rien, ne demandent pas qu'on fe donne tant de foins ; il fuffit de les envoyer aux champs avec les vaches, & de leur donner en hiver réglément du fourrage, à moins qu'on ne veuille bientôt les engraiffer : c'eft ce qu'on enfeignera ci-après.

Nous parlerons ailleurs des buffles & des brânes, qui font des efpéces de bœufs.

Article II.

Des Vaches à lait.

L'Article précédent demande affez les foins & les attentions du maître ; mais celui-ci, le fuivant, & le fixiéme de ce Chapitre, font du reffort de la femme, & ils doivent être un des principaux objets de la vigilance de celle qui eft chargée du détail de l'économie de notre maifon des champs. La vache y eft d'un grand profit par le lait qu'elle donne tous les jours, & par les veaux & geniffes qu'elle vêle : fouvent même elle fert, comme nous l'avons dit, au labourage & à la charrette, pourvu que le travail en foit léger.

Il eft à croire que perfonne n'ignore que le veau & la geniffe font les productions, mâle & femelle, du taureau avec la vache, & que la geniffe devient vache à deux ans ou environ, quand elle eft livrée au taureau, de même que le veau au même âge devient bœuf quand on le châtre, & taureau fi on le laiffe entier.

Choix d'une bonne Vache.

Pour tirer bien du lait d'une vache & en avoir beaucoup de veaux, & même la faire fervir au labourage & au trait, il faut la choifir de grand corfage, ayant le ventre gros, le front large, les yeux noirs & ouverts, les cornes belles, polies & brunes, les oreilles velues, les mâchoires ferrées, le fanon grand, ainfi que la queue, la corne du pied petite & les jambes courtes. Quelques-uns veulent qu'outre cela elle ait la tête hideufe, alerte & courte, les yeux gros, les oreilles hériffées, les cornes courbées en-dedans, les nafeaux bien ouverts, beaucoup d'encolure, les côtes longues, tous les membres gros jufqu'au pied, les pis gros & grands, les trayons gros & longs & le poil court & doux.

Mais à quoi il faut s'attacher, c'eft à l'âge, à l'œil, au lait, à l'embonpoint de la vache, & au pays d'où elle vient.

On en connoît l'âge, comme au bœuf, aux dents & aux cornes : plus la vache eft jeune, meilleure elle eft : à dix ou douze ans elle n'eft plus bonne qu'à engraiffer pour la boucherie.

Elle doit avoir l'œil vif & alerte : s'il eft trifte, c'eft figne de maladie ou de mauvais tempérament.

Son lait ne vaut rien s'il eft blanchâtre & clair, c'eft une marque qu'il n'a point affez de fubftance butyreufe, & que la vache eft par conféquent une mauvaife vache à lait. Quand en la marchan dant on lui trouve le pis & letrayon fenfibles & douloureux, ce n'eft pas toujours une preuve qu'elle y ait mal : cette fenfibilité ne vient fort fouvent que de ce que le lait qui n'aura point été tiré depuis quelque tems, eft en grumeaux & a peine à paffer ; mais il fe liquefie bientôt en le trayant.

Une vache maigre ne vaut rien, du moins quand elle eſt dégoûtée, & qu'elle a l'œil triſte, la marche lourde & nonchalante, car cela marque la mauvaiſe conſtitution du dedans; au lieu que ſi on étoit sûr que la maigreur ne vînt que faute de bonnes nourritures, les bons pâturages la répareroient bien vîte.

Quelques connoiſſeurs prétendent qu'il vaut mieux acheter les vaches quand elles ſont aux pâturages, parce qu'alors on connoît mieux leur tempérament & leur action, que quand elles mangent du foin.

Pour le poil, celles qui ſont d'un noir moucheté, ou tout-à-fait noir, paſſent pour donner le meilleur lait, parce qu'à cauſe de leur tempérament mélancolique, tout ce qu'elles mangent profite, fait un lait très-ſubſtantiel, & en aſſez bonne quantité.

Les blanches ſont celles qui en donnent le plus; & les rouges ont plus de force, & ſervent aſſez ſouvent au tirage.

Vaches de différens pays.

Quant aux pays d'où on les tire, il eſt certain que les vaches des pays froids ou aquatiques ſont beaucoup plus groſſes que celles des pays chauds; mais en récompenſe celles des pays chauds ſont beaucoup plus fortes & plus vivantes que celles des pays froids: ainſi celles d'Afrique qui ſont à peine auſſi groſſes que nos veaux, ſont plus fortes, plus laborieuſes, & vivent plus que celles de Hollande, d'Angleterre & de Flandre, qui ſont bien plus groſſes & plus hautes que celles de France. La raiſon de ces différences eſt que dans les pays chauds les herbes ont les principes extrêmement exaltés par la chaleur; au lieu que les herbages des pays froids ont plus de ſuc & d'abondance, & ſe convertiſſent plutôt en nourriture groſſiere.

C'eſt à-peu-près par cette raiſon que quelques Curieux préférent les vaches nées & élevées ſur des montagnes ou autres lieux découverts & expoſés au ſoleil, à celles qui n'ont vu que des bois ou des marais, parce que ces dernieres qui n'ont reſpiré qu'un air ſombre, & pâturé qu'une herbe groſſiere, ont la tête plus lourde & plus groſſe, les cornes plus affilées & plus longues, le poil plus rare, plus long & beaucoup plus dur, ſont beaucoup plus ſujettes aux maladies, & vivent beaucoup moins que les montagnardes, qui vivent trois ou quatre ans plus que les autres, & rendent plus de ſervice & de profit: elles dépériſſent quand on les met dans des marais.

Quoi qu'il en ſoit, comme on voit de très-bonnes & très-fortes vaches ſortir des marécages, cette remarque n'eſt bonne que quand il s'agit de changer les vaches de climat. Par exemple, une vache d'un pays froid dépérira dans un pays chaud; mais dans nos climats tempérés, ce ſeroit un ſcrupule condamné par l'uſage, que de ne pas vouloir mettre dans des vallées des vaches élevées dans des plaines. On obſerve ſeulement que le changement de la qualité des nourritures ne ſoit pas trop grand, non plus que celui du climat: c'eſt pourquoi on les prend ordinairement dans trente lieues à la ronde.

Des Vaches flandrines & bâtardes.

Nous avons cependant en France une race de vaches qui ſont beaucoup plus grandes, & qui donnent une fois plus de lait & de beurre que nos vaches communes. Elles ont été amenées des Indes en Hollande, & delà en France: on en voit beaucoup dans les Provinces de Poitou, d'Aunis, & dans les marais de Charente: on en peut avoir par-tout ailleurs, pourvû qu'on ait des pâturages gras & abondans, comme en Bretagne & en Normandie.

On

On appelle ces vaches, vaches *flandrines :* elles font un profit très-conſidérable, puiſqu'outre qu'elles ſont bien plus grandes & plus groſſes que les communes, & qu'elles rendent une fois plus de lait, elles donnent auſſi des veaux plus grands & plus forts, & elles ont du lait toute l'année ſans diſcontinuer, même quand elles ſont pleines, excepté quatre ou cinq jours avant que de vêler; au lieu que les communes ne donnent plus de lait deux ou troix mois auparavant, ou en donnent fort peu. De plus, il faut que leurs veaux tettent deux ou trois mois : ainſi voilà au moins quatre mois de lait de perdu par chaque année; au lieu qu'on ne perd que quatre ou cinq jours de lait avec les flandrines, car leurs veaux ne tettent point : on les ſevre le jour qu'ils ſont nés, on les nourrit de lait *ribotté*, c'eſt-à-dire, du lait qui reſte après que le beurre eſt fait; on l'appelle auſſi le *Battis*, en bien des endroits.

Les flandrines ne mangent cependant guère plus que les nôtres; ce qui fait qu'elles ſont plus grandes & ont beaucoup plus de lait, c'eſt qu'elles ſont toujours maigres & n'engraiſſent jamais, en ſorte que tout ce qu'elles prennent de nourriture ſe tourne en lait; au lieu que les communes engraiſſent ſi le pâturage eſt trop gras, & ne donnent plus de lait. Dans les marais du Poitou où elles paiſſent avec les flandrines, ces dernieres rendent toujours une fois plus de lait; leurs veaux, quoique ſevrés dès le premier jour, & nourris ſeulement de lait ribotté, ſont ſans comparaiſon plus grands & plus gros que les veaux communs, quoiqu'ils tettent quatre ou cinq mois; & on n'a jamais pû ni les ſevrer comme les autres, ni les accoutumer au lait ribotté : ils y meurent tous.

Quoique le veau flandrin ſe paſſe très-bien de tetter; cependant, ſi on n'a point la conſommation de tout le lait & de tout le beurre que les flandrines peuvent donner, alors on ne ſevre pas leurs veaux, on les laiſſe tetter un ou deux mois, tant que l'on veut : ils deviennent extrêmement forts & grands, à proportion du tems qu'ils ont tetté; & même pendant tout le tems qu'ils tettent, on peut toujours trayer hardiment la flandrine, elle fournira encore plus de lait que la meilleure vache commune.

On peut même conſommer ou vendre tout le lait de cette flandrine, & donner à ſon veau, pour qu'il devienne fort & puiſſant, une vache commune à tetter; ou bien le mettre en nourrice dans les campagnes éloignées où le lait ne ſe vend point : du moins il eſt bon d'élever ainſi quelques veaux & geniſſes flandrines, pour avoir une belle race.

Pour bien multiplier l'eſpéce des flandrines, il n'y a qu'à les mettre dans de bons pâturages, & avoir un taureau flandrin de belle race pour les couvrir : il faut le ménager, & ne le donner qu'à des bêtes choiſies. Il peut ſervir depuis deux ans juſqu'à quatre; paſſé cela il devient trop furieux : ſi on en avoit beſoin au-delà de cet âge, il faudroit le tenir attaché, pour s'en ſervir par néceſſité.

Lorſqu'on n'a pas aſſez de flandrines à lui fournir, on peut lui donner des vaches communes les plus belles; celles qui en proviendront, s'appelleront vaches *bâtardes :* elles ſeront plus grandes & plus abondantes en lait que les communes, & elles ſeront auſſi fécondes à un tiers près que les flandrines. On voit dans les marais de Marans de ces vaches bâtardes qui ont deux veaux d'une ventrée. Pour maintenir cette race bâtarde dans ſa grandeur & dans ſa force, il faut laiſſer tetter les veaux long-tems; c'eſt le moyen d'avoir des vaches & bœufs très-grands, forts & vigoureux : deux de ces bœufs font plus d'ouvrage que quatre bœufs ordinaires. Dans bien des endroits, comme en Poitou, on voit dans une même métairie de grands bœufs & de petits, qui ſont pourtant tous de même pere & de même mere : la différence ne vient que de ce que les grands ont tetté long-tems, & les petits beaucoup moins; la choſe dépend principalement delà, & le profit en eſt

double : c'eſt pourquoi quand on eſt éloigné des villes, & que le lait ne ſe conſomme & ne ſe vend pas, il faut faire bien tetter ces jeunes veaux, pour que la race en ſoit plus forte & plus belle.

Les vaches flandrines ne ſont pas les ſeuls beſtiaux qui nous ſoient venus des Indes, on en a auſſi amené des brebis & des chevres : toutes ces races étrangeres, à l'exemple des coqs d'Inde, ſont plus fortes & plus fructueuſes que celles du pays, & elles réuſſiſſent dans toutes ſortes de climats, France, Hollande, Angleterre, Flandre, &c. c'eſt pourquoi il eſt fort aiſé d'en établir & d'en multiplier par-tout l'eſpéce, qui eſt ſi belle & ſi utile. Il n'y a qu'à en tirer du Poitou, de l'Aunis, de la Flandre, & autres pays où elles ſont; les bien nourrir, en mêler les eſpéces le moins qu'on pourra pour les conſerver belles & fortes; & au ſurplus, les traiter comme les communes, avec le plus de ſoin qu'il ſera poſſible.

Des étables à Vaches.

Comme nous avons parlé ci-deſſus au Livre premier des étables à vaches, nous ajouterons ſeulement qu'en bien des endroits on les ſépare par des cloiſons, entre chacune deſquelles il y a la place d'une vache & de ſon veau : cet uſage eſt excellent pour les vaches qui ont vêlé ; les veaux ne riſquent point d'être bleſſés.

Il eſt bon que ces étables ſoient pavées & un peu ſablées, pour qu'elles ſoient toujours ſéches & ſaines, elles doivent être tournées au midi, & ſur-tout à l'abri des vents froids.

Bien des gens y jettent de tems en tems, du ſel ſur le pavé, pour maintenir les beſtiaux en ſanté, leur égayer l'appétit, & les attirer plus vîte à l'étable, quand ils ſont raſſaſiés de pâture.

De la nourriture des Vaches, & des ſoins du Vacher & de la Vachere.

Les vaches ſe nourriſſent l'été aux pâturages, l'hiver on les nourrit à l'étable avec de bons fourrages, comme paille de méteil ou d'avoine, foin, ſain-foin & luzerne ; mais il faut que tous ces fourrages ne ſoient ni moites ou humides, ni poudreux ; ils dégoûteroient les beſtiaux, ou leur donneroient la toux. On leur donne auſſi des buvées faites avec des balles de bled battu, & du ſon, mêlées dans de l'eau chaude à y ſouffrir la main. Il y a encore d'autres nourritures particulieres & très-utiles, dont il ſera parlé à l'Article ſuivant.

On fait boire les vaches en tout tems deux fois le jour. Il leur faut de l'eau claire & nette, mais dégourdie : elles different en cela des chevaux qui aiment l'eau trouble, & qui même la troublent avec le pied avant que d'en boire, quand ce ſont de bons chevaux.

En Flandre, pour les rendre plus abondantes en lait, on leur donne du drac, qui eſt le marc du grain dont on a tiré la bierre. On leur fait auſſi chauffer l'eau qu'elles boivent; & on y détrempe des tourteaux, qui ſont le marc des colſats & des navettes dont on a tiré l'huile : chaque vache ainſi nourrie, rend par jour deux ſeaux de lait.

On trait les vaches en été deux fois le jour, & une fois l'hiver : en été, on les trait dès le grand matin; & auſſi-tôt qu'elles le ſont, on les mene au pâturage, pour leur faire paître l'herbe toute chargée de roſée : elle leur fait du bien & les engraiſſe.

Le Vacher doit être matineux, robuſte, affectionné & attentif ſur ſes beſtiaux : c'eſt pourquoi, pour les garantir des chaleurs qui leur ſont contraires, & que

ces animaux fuient d'eux-mêmes en cherchant l'ombre par leur ſeul inſtinct, il les menera ſous quelqu'appentis, s'il y en a dans le pâturage, ou à l'ombre de quelque haie de ſaule ou bois blanc; ou, pour mieux faire, à l'écurie, afin d'y paſſer la chaleur du jour, depuis dix heures du matin juſqu'à deux ou trois heures après midi, qu'il les reconduit à l'herbe pour paître juſqu'à la nuit.

L'hiver il ne les y menera qu'une fois, depuis dix à onze heures juſqu'à trois; & comme elles y trouvent peu d'herbes, il aura ſoin de leur bien donner à manger à l'étable. Il aura auſſi attention dans toutes les ſaiſons, de les faire boire aux heures, de fournir les litieres, ôter les fumiers, ménager les vaches pleines, faire tetter les veaux avant que les meres ſortent, empêcher qu'ils n'en aillent tetter d'autres qui les bleſſeroient; veiller à ce qu'aucun de ces beſtiaux ne s'égare, les viſiter ſouvent, les ſoigner & panſer à propos, pour prévenir & guérir les indiſpoſitions & les maladies, qui ſe traitent comme celles des bœufs, dont nous parlerons ci-après; & enfin exécuter tout ce qui eſt enſeigné dans ce Chapitre.

Parcage des Vaches.

Dans bien des pays on fait parquer les vaches, comme nous le dirons des moutons, dans des herbages ou vergers, pour en fortifier l'herbe & les arbres fruitiers qui y ſont; la fiente, & encore plus l'urine des vaches qu'on y fait paſſer la nuit, depuis la mi-Avril juſqu'à la fin de Septembre, augmentant conſidérablement l'herbe & le plant. On tranſporte le parc de place en place, à meſure qu'elle eſt aſſez fumée; & dans l'endroit qui vient d'être parqué, on gratte & on éparpille le fumier avec des tire-fiens ou des fourches, afin qu'il ne reſte point par tas, & qu'il ſe répande par-tout également. Ceux qui ſont bons ménagers & curieux de leurs herbages & plants, renouvellent cet amendement de huit ans en huit ans.

On fait auſſi parquer les vaches dans les terres à labour, depuis la mi-Mai, juſqu'à la fin de Septembre; & comme elles fientent & urinent beaucoup, on change le parc de place toutes les nuits, de proche en proche, juſqu'à ce que toute la terre ſoit fumée, & on la laboure le plutôt qu'on peut, afin que l'air & la chaleur ne diſſipent point l'amendement. Un parc de vingt-cinq vaches ſuffit, en agiſſant de cette maniere, pour amender tous les ans dix arpens de terre, & ainſi du plus au moins, à proportion du nombre des terres. Ce ſont principalement celles qui ſont ſéches & maigres à qui le parcage des vaches fait grand bien. On renouvelle cet amendement de cinq en cinq ans.

Moyens faciles & commodes pour bien nourrir à peu de frais, même l'hiver, toutes ſortes de beſtiaux.

Outre les nourritures ordinaires, ſoit fourrages, herbes, pâtures ou autres, qu'on donne aux vaches, comme nous l'avons dit dans l'Article précédent, on a inventé pluſieurs moyens très-commodes pour nourrir toutes ſortes de beſtiaux, ſur-tout pendant la ſaiſon ſtérile de l'hiver; & ces différens moyens ſont d'autant plus avantageux, qu'ils ſont de tous pays, de toutes ſaiſons, propres à toutes ſortes de beſtiaux, & qu'ils leur fourniſſent à tous une bonne & puiſſante nourriture, & beaucoup de lait aux meres, ſoit vaches, brebis, truies ou chevres.

Nous appellerons cette nourriture extraordinaire, nourriture d'hiver, parce que c'eſt principalement alors qu'on en a le plus de beſoin, à cauſe de la diſette des pâturages, herbes & fourrages. On y ſupplée donc de trois manieres;

1°. par les grosses raves & les navets; 3°. par la lande, autrement dit le jonc marin cultivé; 3°. par les pois, les féves & les lupins. Nous parlerons de ceux-ci dans le Chapitre des Mars : ainsi il ne s'agit ici que des deux autres nourritures, les raves & navets, & le jonc marin.

I. Les raves deviennent grosses comme le bras, & elles se plaisent dans les terres légeres & chaudes : les navets au contraire veulent des terres pesantes & humides, comme la plupart de celles de Bretagne & de Bresse; il y en a qui pesent quinze & vingt livres : ils sont ordinairement gros comme des choux. Les panais servent aussi pour le même usage, & c'est la même culture.

On seme les raves & les navets en Juillet, par un tems un peu humide. Il y a des personnes qui croient que ces racines viennent plus grosses quand elles ont été semées dans la pleine lune ou dans son décours. Apres qu'on a dépouillé la navette ou les orges primes, on peut semer les raves & navets sur le même fonds, & avoir ainsi deux dépouilles par an sur la même terre, car on arrache ces racines avant les gêlées : ces deux récoltes ne laissent pas que d'être abondantes. Il n'y a qu'à bien labourer la terre aussi-tôt après la récolte de l'orge prime ou de la navette; & pour la rendre plus meuble, la herser en tous sens, & ne point attendre que le soleil qui est alors très-ardent, l'ait séchée.

Il ne faut que deux livres & demie de graine de raves ou de navets pour ensemencer un arpent, parce qu'elle est fort menue, & pour la semer également, on prend autant de boisseaux de sable de terre, qu'il faudroit de boisseaux de bled pour emblaver le terrein qu'on a choisi : le sable de mer, quand on en peut avoir vaut encore mieux, parce qu'il fertilise la terre par les sels qu'il contient. Il faut avoir une demi-barique, muid ou baquet, y mettre une couche de sable au fond, & par-dessus une couche bien claire de graine, & ainsi alternativement de couche en couche, jusqu'à ce que toute la graine de semence soit mêlée avec le sable; ensuite on seme l'un & l'autre sur terre à pleine main, comme le bled. On doit faire le labour & la semaille le plutôt que l'on peut, à cause des chaleurs de la saison, qui sécheroient la terre; les racines en ont aussi plus de tems à grossir & à fructifier, quand on les a semées sans perdre un moment, sur-tout quand on l'a fait par un tems disposé à la pluie, & qu'il a effectivement plu après la semaille.

Pour préparer la graine à germer plus promptement, il faut jetter un seau ou deux d'eau sur les couches de sable & de graine qui sont rangées dans le muid, & on tient aussi le tout prêt pour semer quand on voit le tems disposé à la pluie. Aussi-tôt que la semence est répandue, il faut herser la terre avec une petite herse renversée, à la queue de laquelle on met des épines, seulement pour couvrir la graine d'un peu de terre légere.

Pour faire grossir ces racines en terre, on roule par-dessus, au commencement d'Octobre, une barique pleine d'eau; elle abat les feuilles, & les racines profitent seules de toute la nourriture.

Quand la feuille commence à jaunir d'elle-même & sans accident, c'est la marque que les racines sont mûres, & elles ne grossissent plus : cela arrive ordinairement sur la fin de Novembre. Alors on les tire de terre, & jamais on ne doit attendre les grandes gelées; on coupe tout le feuillage, en les arrachant, parce qu'il les échaufferoit; ensuite on les garde pour le besoin, dans quelqu'endroit à couvert de la pluie, qui les feroit pourrir : elles se conserveront ainsi pendant quatre, six & dix mois. Si l'on n'a point de lieu pour les mettre à couvert, on n'a qu'à faire dans la basse-cour ou autre endroit à portée, une loge de claies, où l'on pourra en mettre trente, cinquante & cent charretées; elles s'y garderont saines & fraîches. On trouvera ci-après la maniere de dresser cette loge, avec la

figure, à la fin du Chapitre fix du premier Livre de la feconde Partie. Les racines y feront encore mieux que dans des granges, greniers ou celliers où elles font fujettes à s'échauffer, faute d'air.

Ufage. Ces raves & navets valent mieux au bétail que le foin ; ils les engraiffent davantage, & les femelles en ont beaucoup plus de lait. On leur donne de ces racines hachées, environ plein un ou deux chapeaux à-la-fois, principalement aux beftiaux que l'on veut engraiffer, ou aux femelles qui ont du lait, foit vaches, brebis ou chevres. Avant de les leur donner, on les lave, on les coupe par morceaux, & on les leur donne crues, ou à demi-cuites ; elles valent mieux cuites, & font un plus puiffant engrais. De plus, quand c'eft pour faire avoir du lait, il vaut mieux les donner le foir ; parce qu'elles fe digerent mieux pendant la nuit. On en donne aux chevaux, cavalles, bœufs & vaches, environ deux fois plein un chapeau ; & aux brebis & chevres, une fois plein le chapeau : quand c'eft pour engraiffer les bêtes feulement, on les leur donne quand on veut, le foir, le matin ou à midi, avec un peu de fon ou de farine.

On les hache par morceaux avec un grand couteau dont le bout eft attaché à une boucle fur un billot de bois, comme on en a dans les grands Couvents, pour couper les portions de pain des Religieux, ou à peu près comme la plane d'un Tonnelier ou d'un Charron ; ou bien, pour avoir plutôt fait, & à moins de frais, on fe fert d'une petite machine à pilon fufpendue, qu'un homme fait battre fous fes pieds ; il en hachera plus que dix ne feroient avec le couteau : il faut feulement que les pilons foient plats en-deffous, & on y attache des lames ou plaques de fer tranchantes, en forme d'étrilles. Voyez la figure de cette machine à la page fuivante.

II. Dans les pays & dans les cas où l'on ne pourroit ou ne voudroit pas avoir des racines dont on vient de parler, il eft très-aifé d'avoir du jonc marin de culture ; on doit même en cultiver toujours, pour entremêler & ménager les autres nourritures.

Ce jonc marin s'appelle en bien des endroits, de la lande ; en d'autres, jan ou fain-foin d'Efpagne : c'eft en effet un fain-foin d'hiver ; il vient par-tout, dans les landes & dans les terres les plus maigres & les plus ftériles, fans qu'on l'y ait femé : il fait du moins autant d'effet que les racines ci-deffus ; & quand il vient de femence dans une bonne terre, il eft bien meilleur, plus délicat, plus nourriffant, & vaut du fain-foin ; il y dure huit à dix années, & un arpent en vaut deux de pré à foin. On le donne aux beftiaux haché ou pilé.

Il porte une fleur jaune, & commence à fleurir à la fin de l'hiver ; il devient amer, & n'eft plus bon quand il eft dans fa grande fleur, ce qui n'arrive qu'au mois de Mai ; mais alors les herbages font dans leur force : & de plus, le jonc marin étant cultivé dans une bonne terre, il ne fleurit pas, parce qu'on le coupe fouvent, trois ou quatre fois l'an, fi le fonds eft bon ; en forte qu'il eft toujours tendre & naiffant, & on en peut donner aux beftiaux prefque toute l'année. On commence à le couper & à leur en donner à l'entrée de l'hiver ; on continue jufqu'à ce qu'il y ait de la nouvelle herbe, & à proportion de ce que le fonds produit en joncs. Mais, avant de les donner aux beftiaux, pour rendre le jonc plus doux fous la dent, & pour éviter que les piquerons, que cette herbe a affez fouvent, ne les incommodent, on le pile ou on le hache, foit avec la machine dont nous avons déja parlé & dont la figure eft ci-après, foit à force de bras, dans des auges, à coups de pilons, comme on fait fouvent les pommes en Normandie. On diftribue le jonc marin aux vaches, brebis & chevres, comme les racines dont on vient de parler : on en donne auffi aux chevaux, poulains, bœufs, & généralement à tous les beftiaux. Voyez ce qui en fera dit ci-après au Chapitre des Prés.

Il eſt aiſé d'avoir de la graine de jonc marin; il n'y a qu'à la faire ramaſſer dans les landes, par quelques femmes ou enfans, lorſque cette herbe eſt dans ſa maturité: comme elle y vient fort touffue, on y trouve beaucoup de graine. Il n'en faut que trois pintes pour enſemencer un arpent de terre; & comme elle eſt auſſi fort menue, on la prépare, on la mêle avec du ſable & de la terre bien menue, on la ſeme & on la herſe, comme nous l'avons dit de la ſemence des raves & navets: c'eſt au printems qu'on ſeme les joncs marins; & il eſt bon de ſavoir qu'ils ſe plaiſent mieux dans les terres humides ou onctueuſes, que dans celles qui ſont ſéches, pierreuſes ou ſablonneuſes. On en cultive beaucoup en Bretagne, & on en donne quantité aux chevaux; cette nourriture les tient frais & les empêche d'être pouſſifs. Voici la figure de la machine à piler, dont on vient de parler.

Machine à piler.



Maniere avantageuſe pour ménager conſidérablement les pâturages.

Outre les nourritures ordinaires & extraordinaires, qu'on s'étudie d'avoir pour les beſtiaux, comme nous l'avons dit dans les deux Articles précédens, il y a une maniere particuliere & très-utile pour ménager les pâturages que l'on peut avoir. Nous la mettrons ici, parce qu'elle rend les herbages plus copieux & plus abondans, & auſſi plus ſains & plus ragoûtans pour le bétail.

L'expérience nous apprend que l'herbe trop mûre durcit & perd beaucoup de ſon ſuc, & que l'herbe tendre & non mûre n'en a pas aſſez, & ne fait que paſſer,

en ſorte que les beſtiaux en mangent deux ou trois fois plus qu'ils ne feroient, ſi elle étoit en maturité, & celle qui eſt dure, n'eſt pas aſſez ſucculente. Outre cela, les beſtiaux aiment à changer de pâture : dans les grands pâturages, la moitié de l'herbe ſe perd ; parce qu'ils vont toujours à la plus tendre, & la plus dure ſe deſſéche, ou ils la foulent aux pieds ; ils pâturent même ſi près de terre, les endroits délicats, & y tiennent l'herbe ſi ſujette, que de la tendreſſe dont elle eſt, elle ne profite preſque point. C'eſt pourquoi, pour bien ménager ces pacages, & afin que toute l'herbe en ſoit pâturée, qu'elle le ſoit en maturité, & qu'elle repouſſe & profite, il faut ſéparer ces pâturages par quartiers, grands à proportion du bétail qu'on a à y mettre, en ſorte qu'il trouve dans chaque quartier, de quoi paître pendant trois ou quatre jours, au bout deſquels on les met dans un autre quartier, afin que le premier repoſe & fructifie, & ainſi ſucceſſivement dans tous les quartiers de l'herbage : par-là, tout l'herbage ſe mange à-la-fois, il n'y a rien de foulé, rien de perdu ; le bétail a plus d'herbe, & il l'a meilleure, parce qu'il change de lieu, elle repouſſe plus vîte & plus forte, & on la laiſſe mûrir tant & ſi peu qu'on veut : deux arpens ainſi ménagés & ſéparés, en valent plus de trois en *commune* ordinaire.

Ces ſéparations de pâturage ſe font à peu de frais. Si c'eſt une terre qui ſe puiſſe labourer, dans l'endroit où l'on veut clorre un canton de pâturage, on laboure la terre avec la charrue, qui en remuera plus en un jour, que ne feroient cinquante hommes à la bêche ; on fait travailler un nombre ſuffiſant de domeſtiques ou de journaliers à relever les terres & à en faire des levées, avec de grandes pelles de bois larges & ferrées par le bout, comme celles qui ſervent à remuer le ſel, pour avancer la beſogne ; enſuite on plante ſur ces levées, ſuivant la maniere du pays : quand ce ne ſeroit que du bois à faire du feu, on en tirera toujours trois fois plus de profit, que la levée n'aura coûté, & on doublera, pour ainſi dire, le revenu de ſes pâturages.

Si le fonds eſt trop humide, pour qu'on le puiſſe labourer, on fait faire la levée à coups de bêches, ou l'on fait les ſéparations de haies de ſaules ou autres bois blancs : la premiere année, il faut les armer & les défendre contre le bétail ; & la ſeconde, il n'y a qu'à déployer la haie & l'entrelacer dès le pied, pour empêcher que le bétail ne s'aille frotter contre & ne la détériore.

Il eſt bon de ficher quelques pieux d'eſpace en eſpace dans les pâturages, pour que les beſtiaux puiſſent ſe frotter contre : c'eſt une eſpéce d'étrille, qui les gratte plus fort qu'un ſaule frais planté, qui n'a point de réſiſtance, & que ce frottement perd. Outre cela, il eſt bon d'avoir, autant que l'on peut, de quoi mettre le bétail à l'ombre pendant les chaleurs de l'été ; il le cherche alors de lui-même par-tout, & les femelles en ont beaucoup plus de lait : c'eſt pourquoi on y laiſſe croître des haies de ſaule ou de bois blanc, ou l'on y fait des appentis, à l'abri deſquels le bétail ſe rafraîchit ; ſans cela il faudroit le ramener à l'étable pendant le fort des chaleurs.

On met aſſez ordinairement des pommiers & des poiriers dans les herbages, pour avoir en même tems de l'herbe, de l'ombre pour les beſtiaux & du fruit ; mais il n'y faut pas trop mettre de plants, parce que l'herbe en ſeroit aigre, & qu'elle ne donneroit ni lait, ni bon corps aux meres à lait & aux beſtiaux, ſurtout à ceux que l'on veut engraiſſer : l'herbe eſt bien plus forte & fait une bien meilleure nourriture, quand elle eſt frappée & épurée par le ſoleil. On peut auſſi environner les herbages d'une ceinture double ou ſimple d'arbres de haute futaie convenable au terrein : c'eſt un ornement qui donne toujours de l'ombre & de l'abri, & du bois gros & menu dans le tems. On fait pâturer aux chevaux & aux bêtes à cornes, les herbes qui viennent dans les prés, dans les pacages & dans les

bois : elles ſont trop ſubſtantielles & trop nourriſſantes pour les moutons, brebis & chevres, qui d'ailleurs paiſſent de près, & rongent juſqu'à l'œil de la plante, c'eſt pourquoi on ſe contente de leur faire brouter l'herbe des guérets & des montagnes, & même, pour peu qu'elle ſoit abondante, on ne les y met que vers la Saint Jean, après que les chevaux & vaches y ont pâturé la premiere herbe. Il faut auſſi obſerver que le pâturage des chevaux & celui des vaches ſont différens, en ce que les vaches broutent & brouſſaillent, & paiſſent l'herbe moins aſſiduement que les chevaux, quoiqu'elles la raſent de bien plus près : c'eſt pourquoi les bêtes à cornes font plus de dégât dans les herbages plantés & dans les jeunes bois, que les chevaux; & les bois ſont défenſables, c'eſt-à-dire, qu'ils peuvent être délivrés en pâture pour des chevaux, à la cinquiéme année de coupe ou recrue, pendant qu'ils ne peuvent être en ſûreté, pour les vaches, qu'à la ſeptiéme année.

Un jardin rempli d'herbe eſt auſſi d'un grand ſecours pour la nourriture des vaches, parce que l'herbe y vient plus vîte & en bien plus grande abondance que dans les prés : on la leur donne en verd, de même que les feuilles de choux, de poirées, & quantité d'autres choſes qui ſeroient perdues & qui engraiſſent le bétail.

On leur donne auſſi depuis le mois de Septembre, juſqu'en Décembre, des feuilles de colſa en verd, qu'on coupe à meſure, quand il eſt trop frais.

ARTICLE III.

De la multiplication de l'eſpéce du Bétail à cornes.

Comme ce bétail eſt le plus uſuel, qu'il fait auſſi beaucoup de profits journaliers à la maiſon, & qu'il ſe vend toujours bien, en quelqu'état qu'il ſoit, on ne peut pas trop s'appliquer à le multiplier. Les races flandrines & les bâtardes, tant mâles que femelles, ſont principalement bonnes pour cela, parce qu'elles ſont plus vigoureuſes & plus fructueuſes; mais je n'en parlerai pas davantage, parce que je ſuppoſe qu'on ſe ſouvient de ce que j'en ai dit : tout ce que je dirai de nos bêtes à cornes ordinaires, eſt commun aux autres, & doit y être appliqué.

Ce n'eſt pourtant pas le tout que d'augmenter le nombre de ces beſtiaux, il ne faut le faire qu'à proportion des pâturages que l'on a; ſans cela, c'eſt une chimere que d'eſpérer un grand profit de beaucoup de bétail, s'ils n'ont pas aſſez de bonne pâture; tout ce qu'on pourra leur donner pour y ſuppléer, coûtera beaucoup, & les nourrira mal.

Le bétail ne profite cependant que ſuivant qu'il eſt nourri; en ſorte que quatre vaches bien nourries fourniſſent autant que ſix qui ne le ſont pas bien : ainſi il faut ſe régler ſur l'étendue & la fertilité de ſes pâturages, pour multiplier ſon bétail.

Cela ſuppoſé, rien n'eſt meilleur pour le profit du maître, que la multiplication de ſes bêtes à cornes; puiſque les veaux qu'il en aura, feront toujours de l'argent comptant, en les livrant au Boucher ou aux Marchands; & s'il les veut élever, il aura des vaches fécondes en lait & en veaux, des bœufs qui feront ſon ouvrage & ſe vendront bien cher, & s'il veut, quelques taureaux, qui ſerviront pour tout le voiſinage, moyennant une rétribution modique, que bien des maîtres abandonnent à leurs domeſtiques pour leurs gages. Au reſte, on tire des vaches, des taureaux & des veaux les mêmes profits que ceux que nous avons enſeignés du bœuf; la vache a même de plus le lait, qui fait un profit conſidérable; & pour

pour ne rien perdre, on met à profit, non-ſeulement les peaux de veaux, qui ſe vendent aux Tanneurs, aux Mégiſſiers, aux Parcheminiers, aux Relieurs & aux Cordonniers, mais encore leur graiſſe & leur moëlle : leur caillette ſert auſſi à faire de la préſure : on vend même leur poil aux Bourreliers & aux Tapiſſiers, qui s'en ſervent pour faire de la bourre. Le vélin n'eſt autre choſe que de la peau de veau qui, ayant été préparée par un Mégiſſier & par un Parcheminier, eſt plus délicate & plus unie que le parchemin ordinaire.

A quel âge & en quel tems il faut donner les Geniſſes & Vaches au Taureau.

On ne doit point laiſſer ſaillir les geniſſes, qu'elles n'aient au moins deux ans & demi. La plupart des Payſans, impatiens de voir leurs geniſſes pleines, les font accoupler avant cet âge, ſoit qu'elles le demandent ou non ; mais ils ſe font tort en courant au profit, car elles ne donnent que des avortons ; & cette fécondité prématurée les dérange, & altére leur tempérament. Il y a auſſi des geniſſes tardives, qui ne ſouhaitent le taureau qu'à trois ou quatre ans, de même qu'il y en a qui le deſirent dès dix-huit mois ; mais il faut retenir celles-ci, & hâter celles-là, comme nous le dirons ci-après.

Les vaches portent neuf mois, & elles portent, ſi on veut, toutes les années, pourvu qu'elles n'aient pas paſſé dix ans ; car alors elles ne valent plus rien que pour la boucherie.

Quant au tems de leur donner le taureau, ſi nous en étions les maîtres, nous choiſirions pour cela les mois de Mai, Juin & Juillet, pour avoir des veaux en hiver, qui eſt la ſaiſon qu'ils ſe vendent le mieux ; mais la choſe dépend entiérement du naturel de ces animaux. Il faut attendre qu'ils ſoient en amour ; & c'eſt parce que les unes y ſont plutôt que les autres, que nous avons des veaux toute l'année, mais plus en certaine ſaiſon qu'en d'autres.

Dans les pays chauds, même dans la Breſſe, on ne fait ſaillir les vaches qu'aux mois de Février & de Mars, & jamais en d'autres tems : c'eſt l'uſage de preſque tous les Italiens, & ils condamnent hautement ceux qui en uſent autrement ; leur raiſon eſt que leurs vaches, qui vêlent en Novembre & Décembre, allaitent leurs veaux pendant qu'elles ſe nourriſſent de fourrages, & elles ſont libres quand les herbes renaiſſent ; en ſorte que, comme le lait eſt alors plus abondant, plus gras & de meilleur goût, que quand elles ne mangent que du fourrage, par ce moyen on a tout le lait, on ne le partage pas avec les veaux, on l'a meilleur, on en a davantage, & on tire tout le profit des bons beurres & des bons fromages qui ſe font alors. Nous, qui ne connoiſſons point ce prétendu raffinement d'économie, nous repliquons qu'en récompenſe nous avons toute l'année des veaux, du lait, du beurre & du fromage. Voilà le pour & le contre, on n'a qu'à choiſir.

Des Vaches en chaleur.

Revenons à notre uſage, qui eſt de lâcher les vaches au taureau en toute ſaiſon, quand elles ſont en chaleur. Auſſi-tôt qu'elles ne font que meugler & ſauter ſur tout ce qui ſe préſente à elles, bœuf, vache ou taureau, & que les ongles enflent aux geniſſes, il eſt tems (pourvu qu'elles aient, comme nous l'avons dit, deux ans & demi pour le moins) de les mener au taureau, pour ne pas laiſſer ralentir leur chaleur, parce qu'elles en retiennent mieux.

Les vaches graſſes ne conçoivent pas ſi aiſément que celles qui le ſont moins ; & pour que l'embonpoint ne nuiſe pas à la conception, bien des gens

font un peu jeûner la vache un jour ou deux avant que de la mener au taureau.

Cela n'empêche pas que, pour les mettre en amour, quand elles font tardives à s'y mettre, ou peu animées auprès du mâle, on ne les nourriffe de bon foin, & de pain fait avec un peu de farine & de la graine de lin, ou du marc de cette graine après qu'on en a exprimé l'huile, & avec cela un peu de fel : d'autres ne font que broyer un oignon marin, & en frotter la nature de la vache pour l'échauffer.

Du Taureau.

Il n'eft ici queftion du taureau que par rapport à la génération ; car, en parlant du bœuf à l'Article précédent, nous avons auffi parlé de l'âge, de la nourriture ordinaire & des maladies du taureau, c'eft la même chofe, de même que la maniere de l'engraiffer quand il n'eft plus bon que pour la boucherie.

Un bon taureau doit être gras, gros & bien fait, avoir l'œil noir, éveillé, le regard fier & affreux, le front ouvert, la tête courte, les cornes groffes, courtes & noires, les oreilles longues & velues, le mufle grand, le nez court & droit, le cou fort charnu & fort gros, les épaules & la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes groffes & charnues, la queue longue & bien couverte de poil, l'allure ferme & sûre, & le poil rouge.

Il faut qu'il foit de moyen âge, entre trois & neuf ans au plus, & on ne doit lui donner que quinze vaches ; car il ne faut pas fe régler fur ce qu'on dit qu'il y a eu des taureaux qui ont failli à quatorze mois, & qui ont fuffi à vingt, quarante, jufqu'à foixante vaches. Il y a des perfonnes qui difent que le taureau couvre les vaches avec tant de vigueur, que fa femence s'en va fans qu'il fe remue ; il ne les careffe jamais quand elles font pleines. D'autres prétendent qu'il aime les abeilles ; mais qu'il a de l'averfion pour les paons, pour les bourdons, les guêpes, les frêlons, les ours, les tigres, & pour quelques couleurs, principalement pour le rouge.

Au furplus, quant à la corpulence du taureau & à la maniere de le nourrir & de le panfer de fes maladies, s'il lui en furvient, il faut avoir recours à ce qui a été & qui fera dit des bœufs, puifque, la faculté générative à part, le taureau ne differe du bœuf qu'en ce qu'il a le regard de travers, plus noir & plus vif que le bœuf, les cornes plus courtes, le cou plus charnu & fi gros, qu'il doit être, à proportion, la plus groffe partie de fon corps : il doit auffi avoir le ventre plus étroit & plus droit que le bœuf, afin de couvrir les vaches plus facilement.

Pour le rendre alerte, il faut lui donner de tems en tems de l'orge ou de la vefce ; &, pour le bien mettre en rut, il eft bon de lui donner un picotin d'avoine chaque jour de travail. S'il manque d'ardeur pour la vache, il faut prendre une éponge ou un torchon, en frotter la nature de la vache, & enfuite le muffle du taureau, pour que fa vivacité fe réveille par l'odorat. Si c'eft la vache qui ne veut pas fouffrir le mâle, quoiqu'elle ait auparavant donné des fignes de chaleur, il faut la ranimer, comme on vient de le dire à l'Article précédent.

Des Vaches pleines.

Les connoiffeurs difent que c'eft une marque que la vache a conçu, lorfqu'elle ne veut plus fouffrir les approches du taureau. On ne doit point mettre les vaches pleines au labourage ni au charroi ; ou s'il y a néceffité de le faire,

on doit les ménager & les traiter doucement; il faut auſſi que le Vacher prenne garde qu'elles ne ſautent ni haies ni foſſés. Six ſemaines avant qu'elles vêlent, on les nourrira un plus qu'à l'ordinaire, en leur donnant, pendant l'été, un peu d'herbes à l'étable, outre la pâture, qui doit ſe faire alors dans les herbages les plus gras, aſſez mûrs & non marécageux; & l'hiver on leur donnera une fois par jour, & le matin avant que d'aller aux champs, de la balle de bled & du ſon dans une chaudiere pleine d'eau, ou de la luzerne ou du ſain-foin; il fortifie les vaches, & fait une bonne maſſe de lait.

On doit auſſi ceſſer de les traire ſix ſemaines avant qu'elles vêlent: il n'eſt pardonnable qu'à de pauvres gens de le faire pendant ce tems, encore en tirent-ils fort peu de lait: ce peu ne vaut rien, & ne fait par-là qu'altérer la poitrine de la mere, & diminuer la ſubſtance du veau qu'elle porte. Il y a des vaches dont le lait tarit tout-à-fait un mois ou même deux avant qu'elles vêlent, & d'autres qui en donnent juſqu'à la veille du jour qu'elles mettent bas; mais c'eſt principalement celles-là qu'on ne devroit pas traire ſix ſemaines auparavant pour en ménager la race, & les conſerver elles-mêmes à cauſe de leur fécondité.

Des Vaches pendant qu'elles vêlent.

Quand le terme de neuf mois approche, c'eſt au Vacher à faire bonne litiere, & à tenir l'étable bien chaude l'hiver; & c'eſt aux Servantes à veiller au moment que la vache voudra ſe délivrer, pour repouſſer & redreſſer le veau, s'il ne ſe préſente pas la tête la premiere; & pour faciliter ſa ſortie, ſi la vache y a de la peine.

Nous ſuppoſons qu'on l'aura miſe dans un endroit ſéparé, pour que les autres beſtiaux n'incommodent point la vache ou le veau.

Auſſi-tôt que le veau eſt né, on lui répand ſur le corps une poignée de ſel & autant de miettes de pain, pour exciter la mere à le lécher: ce léchement fortifie le veau, du moins il en ôte toute l'ordure, que nul autre ne pourroit ôter, parce qu'il eſt encore trop tendre pour qu'on y touche.

Il faut en même tems prendre & jetter tout le délivre, (c'eſt ainſi qu'on appelle particuliérement l'arriere-faix des vaches); elles en ſont très-friandes: c'eſt pourquoi on doit prendre garde qu'elles ne le mangent; car cette maſſe groſſiere & corrompue fait de ſi mauvais effets dans le corps d'une vache, qu'auſſi-tôt qu'elle en a mangé, elle reſte toujours maigre, quelque choſe que l'on faſſe pour l'engraiſſer.

Cela fait, ſi c'eſt en hiver que la vache vêle, on lui donne des balles de bled bien criblées, mêlées avec trois picotins de ſon dans une chaudiere pleine d'eau chaude: elle mange ce mets avec appétit, & il lui rétablit l'eſtomac. On lui en donnera autant ſoir & matin pendant huit ou dix jours, avec de bon foin ou de l'herbe ſéche, de la luzerne ou du ſain-foin. En été elle n'a beſoin que d'herbe fraîchement coupée, & on ne ſe met pas en peine alors de la tenir chaudement, la ſaiſon y ſupplée.

En quelque tems que ce ſoit, il eſt bon de donner de tems en tems un peu d'avoine à la vache: mieux on la traitera, plus elle & ſon veau ſe fortifieront.

Pour boiſſon, on lui donnera de l'eau blanchie avec de la farine ou du ſon: l'hiver on fait tiédir cette eau.

On ſe donne ces ſoins pendant huit ou dix jours, au bout deſquels on gouverne a vache qui a vêlé comme à l'ordinaire, & elle va aux pâturages avec les autres; l faut ſeulement avoir ſoin de tenir le veau attaché à l'étable, juſqu'à ce qu'il it aſſez de force pour ſuivre ſa mere par-tout.

On ne doit traire les vaches que deux mois ou ſix ſemaines après qu'elles ont vêlé ; le lait ne vaut rien avant ce tems, & on n'en peut faire ni beurre ni fromage.

Des Veaux nouveau-nés.

Auſſi-tôt que le veau eſt hors du ventre de ſa mere, pendant qu'elle le léche, ou que, pour l'y exciter, on répand du ſel & des miettes de pain ſur le corps du jeune veau, comme nous l'avons dit ci-deſſus, il faut faire avaler au nouveau-né un jaune d'œuf crud pour lui donner des forces ; mais en même tems on doit le manier le moins qu'on peut, parce qu'il eſt extrêmement délicat.

Pendant les cinq ou ſix premiers jours, il faut le laiſſer auprès de ſa mere, ſurtout en hiver, pour qu'elle l'échauffe & qu'il tette à diſcrétion. Au bout de ce tems on l'attache un peu à l'écart, afin qu'il ne tette plus que quand on le juge à propos ; & après qu'il a tetté, on le ramene à ſon lien.

Après huit ou dix jours, la mere va paître, ainſi que nous l'avons dit, avec les autres vaches, & on retient le veau à l'étable, qu'on fait tetter deux fois le jour avant que la mere ſorte.

Il y a des veaux qui ne donnent point de peine à élever, parce qu'ils prennent le trayon de leur mere, & qu'ils ſavent tetter dès qu'ils voyent le jour ; mais auſſi il y en a d'autres à qui il faut long-tems mettre la tettine dans la bouche pour les y faire ; &, quand ils répugnent long-tems à la prendre ou à tirer, c'eſt une marque qu'ils ont des barbillons, qui eſt une des indiſpoſitions auxquelles les jeunes veaux ſont ſujets, comme nous le dirons ci-après.

Quand la vache n'a point aſſez de lait pour nourrir ſon veau, ou que c'eſt une bonne laitiere qu'on veut ménager, & cependant élever ſon petit pour en conſerver la race, il n'y a qu'à le faire tetter peu, & lui donner pour ſupplément de nourriture, deux fois par jour, une demi-douzaine d'œufs cruds, qu'on lui caſſe dans la bouche & qu'on lui fait avaler ; ou bien le nourrir de lait de vache bouilli & de pain qu'on y a fait mitonner ; ou bien encore lui donner de petites pelotes de pâte de farine d'orge ou de ſeigle : c'eſt un peu de peine ; mais auſſi c'eſt le moyen d'avoir en deux mois ou ſix ſemaines de forts veaux & de belles geniſſes, dont les Bouchers ſont très-curieux, ſi on veut les leur vendre.

Il ne faut pas avoir l'avarice d'ôter aux veaux qui tettent, une partie du lait de leur mere : ce lait ne vaut rien pendant les deux premiers mois ; & outre cela, ſi on ne remplace par d'autres nourriture ce qu'on en dérobe aux veaux, ce ne ſont que des ſquelettes, dont les Bouchers même ne veulent pas ſe charger.

Infirmités auxquelles les jeunes Veaux ſont ſujets.

Il y en a beaucoup qui ont la gale preſqu'en naiſſant ; ils ont alors la peau rude & mal unie, & le poil hériſſé.

On la guérit en leur frottant tous les endroits galeux avec du beurre frais & de l'huile de chenevis.

La gale vient aſſez ſouvent par la négligence des domeſtiques, qui laiſſent croupir l'urine ſous le veau, ou qui ne donnent pas aſſez de litieres fraîches.

Les veaux ſont encore forts ſujets aux barbillons & aux poux : nous en dirons les remédes à l'Article des Maladies, ci-après, page 272.

Du tems de ſevrer les Veaux ; regles d'économie pour qui en veut élever.

L'uſage du lieu ou la fantaiſie décident ſeuls de l'âge auquel on ſevre les veaux

& genisses. Quelques-uns ne les font tetter que quinze jours, pour avoir plutôt le lait de leurs meres; mais en si peu de tems le veau ne peut pas avoir assez de corps & de graisse, & le lait de cet âge ne peut servir qu'à faire la soupe fort fade. Ainsi il vaut mieux laisser tetter les veaux & genisses trente ou quarante jours, comme on fait aux environs de Paris: après ce tems, on les vend aux Bouchers; mais si on les veut garder pour les élever tout-à-fait, on les laisse tetter deux mois entiers: plus ils tettent, plus ils sont gras & forts.

On appelle veau de *lait*, celui qui n'a pas encore mangé de foin: les veaux de *riviere* sont des veaux extrêmement gras, qui viennent aux environs de Rouen, où il y a de bons pâturages, & où on les nourrit de lait. On appelle veau *montane*, un veau nourri dans une ménagerie du lait de plusieurs vaches, & de quelques autres ingrédiens, comme œufs & sucre, ce qui est une façon de les nourrir venue d'Italie.

Pour élever, avec profit, des veaux & genisses, ce n'est point assez que d'en avoir à sevrer; il en faut régler le nombre sur ce que l'étendue ou la fertilité des pâturages en peuvent nourrir. On peut aussi faire quelques fonds sur les fourrages qu'on auroit de surabondance; mais il est rare d'en avoir trop, où qu'on n'en puisse pas faire d'argent; & outre cela, les veaux & genisses s'accommodent mieux du pâturage que du fourrage.

Il y a encore une chose à considérer pour l'économie, c'est de ne point élever des veaux ni genisses quand on a grand débit de ses fromages. Dans les cantons où il s'en fait un grand commerce, on fait couvrir les vaches rarement quand ce sont de bonnes laitieres, & l'on vend leurs veaux de bonne heure; on trouve mieux son compte à acheter vingt ou vingt-quatre livres une vache de quatre ou cinq ans pleine, que d'élever des genisses, qui ne rapportent de profit qu'à trois ou quatre ans.

Mais enfin, quand on a assez de pâturages en prés ou en bois, & assez de fourrages pour élever ses veaux & genisses, soit qu'on veuille conserver quelque bonne race de vache, ou en augmenter le nombre, & avoir des bœufs pour la charrue, il faut d'abord choisir les veaux & genisses les plus forts ou les plus beaux, de belle race, s'il se peut, promettant beaucoup pour l'usage auquel on les destine, surtout mangeant bien.

Il faut prendre par préférence ceux qui sont nés depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, parce que ceux qui naissent plus tard, ne sont pas assez forts pour résister aux rigueurs de l'hiver suivant, qui les fait mourir, ou du moins qui les altére assez pour qu'ils ne deviennent presque jamais beaux.

Les veaux & genisses, qu'on veut élever, étant ainsi choisis & sevrés à l'âge de deux mois au plutôt, il faut leur donner, quelque tems auparavant, un peu d'herbes ou de foin, du meilleur & du plus fin, afin de les y accoutumer; ensuite on les met paître en été, depuis le matin jusqu'au soir, dans de bons endroits séparés de leurs meres; & la nuit on les enferme dans des étables à part, de peur qu'ils n'aillent toujours tetter: il est même à propos de les mettre paître & coucher seuls à l'écart; de peur que les autres bestiaux, qu'ils iroient tâtonner, ne les blessent; où bien on leur met des muselieres, qui les empêchent de tetter & non pas de paître, & on les laisse aller pêle-mêle avec leurs meres & les autres.

L'hiver leur est beaucoup plus difficile à passer, à cause qu'ils sont très-sensibles au froid: c'est pourquoi il faut tenir l'étable bien fermée & bien chaude, les changer souvent de litiere; &, outre le fourrage ordinaire, leur donner de tems en tems du foin, du sain-foin & de la luzerne, pour les maintenir en embonpoint & en force; &, quand ils vont aux champs avec leurs meres, le nez toujours

emmuſelé, il faut avoir ſoin, au retour, de les bien frotter avec de la paille, pour les garantir des effets des frimats : quand on les a ſauvés du premier hiver, les autres ne ſont plus à craindre.

Lorſqu'on a ainſi élevé les geniſſes, il ne faut que trois mois de pâturages pour les engraiſſer & les bien vendre, ſi on ne juge pas à propos de les garder : elles ſont en cela différentes des vaches, qui, n'étant pas ſi jeunes, prennent graiſſe avec plus de peine, comme nous le dirons en parlant de la maniere d'engraiſſer les bœufs & les vaches.

Quant aux veaux, lorſqu'on ne les vend point jeunes, on les deſtine à la charrue ou au charroi; &, pour cet effet, on les châtre à deux ans, à l'exception de quelques-uns des plus forts, qu'on laiſſe croître entiers, quand on manque de taureaux. Nous avons parlé ci-deſſus du choix & des fonctions du taureau; nous avons même dit comment on l'engraiſſe; on ſait auſſi qu'on le nourrit & qu'on le panſe comme le bœuf: ainſi paſſons à la maniere de châtrer les veaux.

Quelques perſonnes leur font cette opération à ſix mois, mais c'eſt les expoſer à une mort preſque certaine; au lieu qu'à deux ans ils ne courent aucun riſque, & il n'y a point de tems perdu, parce qu'ils ne portent le joug qu'après cet âge.

C'eſt toujours le matin avant qu'ils ayent ſorti, qu'on les châtre : les uns prennent le mois de Mai, parce qu'alors les veaux ne ſe ſentent plus de l'hiver; d'autres aiment mieux attendre à l'automne; mais il faut toujours que le tems ſoit modéré & doux, car le froid & le chaud ſont également dangereux pour cette opération.

Pour la faire, on prend les nerfs des teſticules du veau avec de petites tenailles; enſuite prenant les bourſes, on y fait l'inciſion, & on coupe les teſticules, même en n'en laiſſant que l'extrêmité qui tient aux nerfs : c'en eſt aſſez pour ôter au veau la vertu d'engendrer, & il ne verſe pas beaucoup de ſang, & ne perd point ſes forces.

Auſſi-tôt que l'opération eſt faite, on frotte la plaie de cendres de ſarment, mêlées avec de la litharge d'argent, & on y applique une emplâtre : ce jour-là on doit lui donner un peu de nourriture, & point à boire, & peu les jours ſuivans. Les trois premiers jours on le nourrit de foin haché & d'un picotin par jour, de ſon mouillé, qu'on lui donne à une fois. Le troiſiéme ou quatriéme jour on leve le premier appareil, & on met ſur la plaie une emplâtre de poix fondue & de cendres de ſarment, mêlées avec de l'huile d'olives, pour conſolider les chairs; &, à meſure que l'appétit revient au jeune bœuf, on lui donne de l'herbe fraîche & à boire.

A trois ans on le vend en foire, ou on le met au joug, après l'y avoir dreſſé, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bœufs.

Article IV.

De l'engrais des Bêtes à cornes.

Les bœufs, les vaches & les taureaux ont cela de particulier, qu'après avoir bien rendu ſervice & fait long-tems profit, ou quand ils ſe ſont caſſés quelque membre, on les engraiſſe pour les tuer ou les vendre aux Bouchers. Jamais la nourriture qu'on donne à ces animaux, n'eſt perdue; & ce n'eſt pas être bon ménager, que de ne pas avoir, dans une maiſon de campagne, des bêtes graſſes à vendre tous les mois. La maniere de les engraiſſer eſt facile.

Tout bœuf, vache ou taureau, qu'on veut engraiſſer, ne doit point être trop vieux, car alors ils prennent graiſſe avec bien de la peine.

C'eſt ordinairement à l'âge de dix ans qu'on les met à l'engrais, & pour cela, on ne leur fait plus faire ni labour ni voiturage, on les laiſſe en plein repos. Si c'eſt en été qu'on veut les engraiſſer, on s'y prend vers la fin du mois de Mai; on en engraiſſe beaucoup juſqu'à la Saint Martin.

Auſſi-tôt que le jour paroît, on les mene paître l'herbe dès le grand matin, car la roſée contribue beaucoup à leur embonpoint; on les laiſſe dans le pâturage juſqu'au grand chaud du jour, qu'on les met repoſer dans l'étable; &, lorſque la chaleur eſt paſſée, on les ramene au pâturage juſqu'à la nuit; on leur diſtribue les herbages, & on les y fait parquer par cantons, qu'on parcourt les uns après les autres.

Il faut obſerver s'ils mangent avec appétit, car ſans cela ils n'engraiſſent pas: c'eſt pourquoi, s'ils mangent légérement, & s'ils ne font que tâtonner ou éplucher la mangeaille, on doit, pour leur donner de l'appétit, les faire boire trois ou quatre fois le jour, & de tems en tems leur laver la langue avec du vinaigre & du ſel; & leur jetter dans la gorge une petite poignée de ſel; ſon acrimonie les fera boire, & les excitera à manger.

Les huit premiers jours qu'on les engraiſſe, ſoir & matin on prend un ſeau d'eau échauffée au ſoleil, ſi c'eſt en été, ou tiédie ſur le feu, ſi c'eſt en hiver; on y jette deux picotins de farine d'orge, qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, & on la laiſſe repoſer juſqu'à ce que le plus gros de cette farine, qui n'a point été blutée, ſoit deſcendu au fond de l'eau: cela fait, on prend cette eau blanchie, on la donne à boire aux bœufs dans une auge, & on réſerve la groſſe matiere qui en reſte pour la leur donner au retour du pâturage: ce breuvage leur purifie le ſang, & les diſpoſe à prendre graiſſe.

Le ſoir, à leur retour des champs, on leur donne une bonne litiere, pour les faire repoſer tout à leur aiſe, & on jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie.

Ces ſoins-là étant continués pendant quatre mois, on eſt sûr d'avoir des bêtes graſſes au bout de ce terme, c'eſt-à-dire, à la fin de Septembre, ſi on a commencé l'engrais en Mai. Voilà pour l'été.

Dans les pays de pacages, on en fait juſqu'à trois levées par an.

Quand c'eſt en hiver qu'on veut les engraiſſer, il y a un peu plus de dépenſe & de ſoins; auſſi cela ne ſe pratique-t-il guère que dans les pays où il n'y a point de pâturages. On commence toujours, comme on vient de le dire, par leur faire boire, pendant huit jours, ſoir & matin, de l'eau blanchie avec de la farine d'orge; on a ſoin de les tenir bien chaudement dans leur étable, avec ample litiere; on les nourrit abondamment de bon foin, ou d'herbes ſéches & gardées de l'été, & le ſoir on leur donne des pelotes de farine de ſeigle, d'orge ou d'avoine, mêlées ou ſéparées, qu'on aura pêtries avec de l'eau tiéde, en y mêlant un peu de ſel.

Auſſi-tôt qu'on les a deſtinés à l'engrais, il ne faut plus leur donner de paille à manger; cette nourriture n'a pas aſſez de ſubſtance, non plus que l'orge; mais, pour bien faire, on leur donne, ſoir & matin, à chacun, un picotin & demi de ſon ſec, & à midi une écuellée de ſeigle: c'eſt le moyen, en trois mois de tems, d'avoir des bœufs gras.

Dans le tems des groſſes raves, on peut leur en hacher de crues dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere: cette nourriture leur eſt très-excellente, de même que les navets & le jonc marin cultivé. On peut leur donner de toutes ces mangeailles, ou fraîches ou ſéches. Nous avons enſeigné la maniere de les cultiver, de les broyer & de les apprêter dans l'Article ſecond de ce Chapitre.

Quelques-uns mettent du marc de raiſins dans une chaudiere pleine d'eau, qu'ils ont fait chauffer ſur le feu, avec trois picotins de ſon, le tout bien mêlé enſemble. Les lupins entiers, en farine ſéche ou en pâte, leur ſont encore bons, de même que l'avoine en grains, la luzerne & même le gland.

On peut auſſi donner aux beſtiaux, pour les engraiſſer, une once de poudre d'antimoine, mêlé dans une meſure d'avoine ou de ſon: cela fait tranſpirer par les pores de la peau leurs mauvaiſes humeurs, ſans les purger ni par haut ni par bas.

Pour empêcher que les bœufs ou vaches ne ſe léchent, (car on prétend que rien ne diſſipe plus la graiſſe, & les Bouchers s'en apperçoivent bien) on prend de leur fiente, & on leur en frotte tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue, afin qu'ils n'y retournent plus, à cauſe de l'amertume qu'ils y trouveront.

On engraiſſe les taureaux de la même maniere que les bœufs & vaches : il faut ſeulement avoir de plus la précaution de les faire tourner auparavant, c'eſt-à-dire, leur tourner les teſticules, & les leur renfoncer dans le corps; ſans cela ils ne prendroient pas graiſſe. La chair de taureau ne perd point ſon goût fort, & ne devient mangeable que quand il eſt engraiſſé; encore eſt-elle beaucoup plus dure, moins nourriſſante & moins ſalutaire que celle du bœuf, & elle eſt ordinairement rougeâtre. Celle de vache vaut beaucoup mieux, quoiqu'elle ſoit auſſi moins ſalutaire, moins ſucculente & moins agréable que celle de bœuf; il y a pourtant bien des endroits où l'on n'a à la boucherie que des vaches graſſes.

Autre maniere d'engraiſſer les Bêtes à cornes.

Le premier jour, au retour du pâturage, on donne aux bœufs, qu'on veut engraiſſer, des choux coupés par morceaux, qu'on trempe dans du vinaigre, pour leur ouvrir l'appétit; enſuite on prend de la paille de froment, qu'on hache, ou des balles de bled, qu'on mêle avec du ſon de froment, qu'on leur donne à manger pendant cinq jours. Le ſixiéme jour, il faut leur donner quatre picotins d'orge ſoir & matin, & pendant les ſix jours ſuivans, les nourrir toujours avec de la paille de froment & du ſon. En hiver, on doit leur donner à boire à la pointe du jour, & le ſoir de même, avec beaucoup de nourriture. En été, on leur donne à manger dès le grand matin; ſur les ſept heures on les fait boire, & après on les envoie au pâturage: au retour, on les fait encore boire, & on leur donne la nourriture marquée ci-devant, autant qu'on le juge à propos.

ARTICLE V.

Des maladies des Bêtes à cornes.

Avant que d'en venir au détail, il eſt bon de donner ici la figure d'un bœuf, qui marquera les parties ſur leſquelles ſe jettent la plupart des maladies auxquelles il eſt ſujet, & les endroits d'où on le ſaigne. L'exemple du bœuf ſervira de regle pour les autres animaux de la même eſpéce, ſoit vaches, taureaux, veaux ou geniſſes.

Figure

Figure d'un Bœuf, & des veines dont on le ſaigne, ſuivant l'explication qui eſt à la page ſuivante.



Fertque paratque cibos homini, cibus ipſe futurus.

Explication des chiffres de la Figure du Bœuf.

1. On le ſaigne de la langue, pour l'appétit perdu, pour les ulceres de la langue & pour les enflures de la bouche & du palais.
2. De l'œil, pour les taies, porreaux & blanc ſur l'œil, pour les nuages, enflures & eaux qui s'y forment.
3. Du front, pour les douleurs de tête & autres maux qui y ſurviennent.
4. A la racine de la corne, pour les cornes rompues ou foulées par le joug.
5. A côté de l'oreille, pour les foulures & enflures du cou.
6. Au-deſſous de la gorge, pour les étranguillons, l'eſquinancie & les ſangſues avalées.
7. Au-deſſus du cou, pour le chignon pelé, endurci ou enflé.
8. A l'épaule, pour la diſlocation.
9. Du milieu du dos, quand la peau tient aux côtes.
10. Du bas des flancs pour les douleurs de ventre.
11. Au-deſſous de la queue, pour les boyaux gâtés & pour la pareſſe & le flux de ventre.
12. De la cuiſſe, quand il l'a foulée ou déplacée.
13. Du jarret, pour les jambes rompues.
14. Au-deſſus de la corne, pour les enflures, endurciſſemens, foulures & déboitement du pied.
15. Du talon, quand l'ongle tombe, ou qu'il eſt caſſé ou fendu.
16. Du fourreau, quand il ne peut piſſer, ou qu'il piſſe le ſang ou la boue, quand il a le fourreau ou la verge enflée, ou quelque pierre dans ces parties.

Cauſes des maladies des Bêtes à cornes.

La plupart de leurs maladies viennent de ce qu'on les a trop pouſſés en travaillant, ou de ce qu'on les a fait travailler dans des tems qui leur ſont contraires, comme le grand chaud, le grand froid & les pluies froides.

Quand un bœuf eſt dégoûté, ou qu'il a les yeux mornes & triſtes, c'eſt ſigne de quelque maladie.

On la prévient en purgeant le bœuf trois ou quatre fois l'an : pour cela, dans le tems qu'il a le moins à travailler, on le laiſſe repoſer, & on lui donne pendant deux ou trois jours du ſon mouillé avec ſon herbe, ſi c'eſt en été ; ou avec ſon foin, ſi c'eſt en hiver; enſuite on le purge avec une once d'aloës, autant de ſéné, demi-once d'agaric, deux dragmes de ſublimé doux & une dragme de cumin, le tout pulvériſé & mêlé dans une pinte de vin blanc, ou de décoction faite de feuilles de chicorée ſauvage : on donne cette médecine tiéde au bœuf, ſans que le ſublimé ſoit infuſé.

Pour préſerver les bêtes à cornes des maladies les plus communes, les Anciens les purgeoient trois jours de ſuite, à la fin de chacune des quatre ſaiſons de l'année, avec des lupins & de la graine de cyprès mêlés enſemble à doſe égale, & trempés une nuit à l'air dans une pinte ou trois chopines d'eau, ou bien avec d'autres drogues uſitées ſur les lieux.

Dégoût. C'eſt moins une maladie qu'un ſymptôme ordinaire de maladie. Pour ſavoir ſi le bœuf n'eſt que dégoûté, on prend du ſel avec du fort vinaigre, dans lequel on fait infuſer des porreaux, des ciboules ou du céleri, qu'on lui fait avaler en lui tenant le muffle élevé en haut, pour qu'il ne laiſſe point tomber de cette ſalade pendant qu'il la broye ſous ſes dents : s'il n'eſt que dégoûté, quand on lui

aura donné ce reméde ſoir & matin pendant deux jours, l'appétit lui reviendra ; ſinon c'eſt une vraie maladie, & il faut tâcher de la connoître pour y remédier dès ſon commencement, comme nous l'allons dire.

Une autre maniere de ragoûter le bœuf, eſt de prendre le plus tendre d'un chou, broyer ce qu'on en aura trié, dans un demi-ſeptier d'huile de noix, & faire avaler le tout au bœuf; enſuite le couvrir d'une bonne couverture & le promener pendant une heure.

Il eſt encore bon de donner aux bœufs dégoûtés des feuilles de raves ou raiforts, ou des bettes-raves cuites & marinées dans du fort vinaigre, qu'on leur fait auſſi avaler. Quelques-uns font une rôtie de pain bis qu'ils frottent de miel : enſuite ils la trempent dans du vinaigre, & la font manger aux bœufs dégoûtés, & après ils leur frottent le palais & la langue avec ce vinaigre. D'autres leur donnent une once de thériaque ou d'orviétan dans un demi-ſeptier de vin. Il y en a auſſi qui leur frottent la bouche de cinq ou ſix gouſſes d'ail concaſſées & infuſées dans deux verres de vinaigre ou de verjus, où ils ont mêlé deux onces de ſel égrugé avec un quarteron de miel.

D'autres encore font prendre aux bœufs dégoûtés, du marrube avec huile de noix & du vin rouge, ou des grains d'encens, de la ſabine ou de la rhue, qu'ils leur font avaler dans du vin. Le ſerpolet pilé & mêlé avec du vin eſt encore très-bon, ainſi que l'oignon marin coupé & trempé dans de l'eau. Il faut que ces remédes ſoient donnés durant trois jours ſeulement dans une pinte de vin. Ils purgent le ventre, diſſipent les mauvaiſes humeurs, & rendent aux bœufs malades la ſanté & l'appétit.

On leur donne encore de la lie d'olives & de l'eau, autant de l'un que de l'autre. Ce reméde ſe pratique dans les pays où croiſſent les oliviers, & il opere de très-bons effets. D'abord on leur en donne fort peu, on en arroſe ſeulement le fourrage dont on les nourrit, & on en met auſſi un peu dans l'eau qu'on leur donne à boire, juſqu'à ce qu'ils y ſoient accoutumés ; enſuite on mêle l'eau & l'huile tout enſemble, & on leur en donne autant qu'ils en peuvent prendre.

Langueur. Quelquefois le dégoût du bœuf n'eſt qu'une langueur qui vient de ce qu'il a trop travaillé, ou de ce qu'il a été trop expoſé aux injures de l'air.

Si c'eſt en été, & qu'il y ait apparence que le mal vienne de la grande chaleur, après le premier des remédes ordonnés à l'article précédent, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on lui donnera à boire à midi, & autant le ſoir ; pour nourriture, on lui donnera le matin un picotin de ſon humecté, mêlé d'une poignée d'avoine ſeulement, puis de l'herbe pour ſon fourrage : on continuera ainſi juſqu'à ce qu'il mange bien.

En hiver, la langueur vient ordinairement de ce que le bœuf a bu de l'eau de neige, ou de ce qu'il a été refroidi par les pluies. Dans ces cas, après lui avoir fait prendre la potion de vinaigre dont on a parlé à l'article du dégoût, on lui donnera du ſon tout ſec avec moitié d'avoine le matin, & autant le ſoir, & de bon foin dont on ne le laiſſera manquer ni jour ni nuit, obſervant outre cela de le tenir chaudement dans l'étable.

Mal de cœur. On le connoît par un battement de flancs fréquent, accompagné de tems en tems de nauſées, qui font pancher la tête au bœuf, & qui lui rendent les yeux tout triſtes. Pour l'en guérir, on lui fait prendre gros comme deux féves de bon orviétan ou de thériaque dans une chopine de vin rouge : quand il l'a avalé, on lui frotte le muffle avec de l'ail : deux heures après, on lui fait des rôties au vin ou une copieuſe ſalade de porreaux, cives, ciboules, céleri & autres herbes fortes qu'on trouve dans la ſaiſon, & on la lui donne à manger avec du vinaigre & du ſel.

Si le mal s'opiniâtre, on fera une décoction de bourrache, violette, buglose & mélisse, qu'on fera prendre au bœuf, tant que le mal le tiendra; il faut lui laver souvent la bouche avec du vinaigre. Si c'est en hiver qu'il tombe en défaillance de cœur, on prendra du sucre, du gingembre, cannelle & girofle, le tout pulvérisé, de chacun deux onces; on le mêlera dans du vin, & on le lui fera avaler. Si on s'apperçoit qu'il y ait battement de cœur, on prendra du girofle pulvérisé avec suc de marjolaine ou de buglose, on mêlera le tout dans du vin qu'on lui fera avaler; ou bien on lui donnera de la décoction de mélisse, de bourrache & de buglose : elle est spécifique contre le mal de cœur.

Colique & tranchées. Les signes de la colique sont, lorsque le bœuf se plaint, allonge le cou, étend la cuisse, se leve & se couche souvent, qu'il ne peut se tenir en une place, & enfin qu'il sue. La colique vient plutôt au printems qu'en toute autre saison, parce qu'alors le bœuf abonde plus en sang : elle vient ou de lassitude, ou de ce qu'il a travaillé par un tems trop rude, ou de ce qu'il a bû trop froid, ou bien d'un dépôt de matieres dans les intestins : elle est violente, & le bœuf court risque de sa vie s'il n'est secouru.

Aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut lui fendre la queüe à l'extrêmité pour la lui faire saigner, lui couper aussi le bout des oreilles, & ensuite avec un bâton rond lui frotter rudement le ventre, afin que l'air subtil entrant par transpiration à travers les pores, lè sang qui s'est épaissi, se liquefie pour sortir plus vîte par les endroits qu'on a incisés.

Cela fait, on le promene une bonne demi-heure, & à l'étable on a soin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour nourriture, on lui donne de bon foin & un picotin d'avoine à midi; & pour boisson, on lui fait tiédir de l'eau dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si ces remédes n'apportent point de soulagement, on lui fera avaler des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin, & l'on se servira d'une bassinoire pleine de feu, ou d'une poële bien chaude, pour lui échauffer le ventre.

Ou bien, prenez mauve, guimauve, mercuriale, violette, chicorée sauvage & bourrache, de chacune une poignée; faites-en une décoction dans trois pintes d'eau que vous laisserez réduire à moitié; ajoutez-y deux onces d'huile violat, autant de casse; passez le tout & donnez-le en lavement tiéde au bœuf.

Si ce lavement n'opére pas, il faudra y mêler une chopine de vin émétique, tenir le bœuf bien couvert; & lorsqu'il aura rendu son lavement, lui donner le breuvage que voici. On prend une pinte de la décoction dont on vient de parler, on y mêle deux onces d'huile d'amandes douces, au lieu d'huile violat, & on la fait avaler au bœuf malade.

Quelquefois aussi la colique n'est causée que par des ventosités retenues dans les intestins : pour lors il faut prendre une pinte de décoction faite d'herbes émollientes, y jetter deux onces d'huile de noix, quatre bonnes pincées de sel commun & deux onces de suc de rhue; on mêle le tout, on le coule, & on en donne un lavement tiéde au bœuf.

Pour guérir les douleurs & les bruissemens de boyaux qu'excitent les vents, les matieres crues, ou l'acrimonie des humeurs, qui bouillonnent & se fermentent dans les entrailles du bœuf, on lui retranche d'abord la nourriture; ensuite on prend deux dragmes & demie de myrrhe, trois chopines de vin rouge, & trois demi-septiers d'huile; on en fait un mêlange qu'on donne en breuvage au bœuf en trois fois, à égale portion, pendant trois jours.

Il y a des gens qui guérissent les tranchées, en faisant avaler au bœuf un salmi-

gondi de feuilles de poulliot, feuilles d'auronne & d'amandes ameres, le tout mêlé avec du vin rouge & de l'écorce de grenade.

D'autres prennent de la graine de céleri & de concombre, autant de l'un que de l'autre, environ plein un verre, qu'ils mêlent avec autant de miel & de gros vin rouge pour le faire prendre au bœuf: ou bien ayez une décoction faite d'herbes rafraîchissantes, environ deux pintes; mêlez-y vingt dragmes de nitre, quinze d'huile de noix, & la donnez au bœuf.

Ou bien, on prend un verre de suc de poirée, qu'on mêle dans trois chopines de décoction de choux; on y ajoute une once de séné infusé à froid dans deux verres d'eau; ensuite on coule la liqueur, & on la donne en reméde au bœuf. Lorsque le lavement est rendu, on lui fait avaler une pinte de décoction faite d'épinards, bettes blanches & mauves, avec beurre frais & huile de noix.

D'autres ordonnent, pour les tranchées, quinze pommes de cyprès, autant de noix de galle & de vieux fromage; le tout pilé & mis dans trois pintes de gros vin rouge : on le fait prendre au bœuf par la bouche en quatre jours par égales portions. On peut y ajouter des cimes vertes de lentisque, myrtes & oliviers sauvages. La maniquette ou graine de paradis brouillée dans de l'eau, & le grand trefle, sont encore très-bons pour les tranchées.

Enflure. Un insecte avalé, de l'herbe encore chargée de rosée, ou quelque piquure de bête venimeuse, causent l'enflure, qui suffoqueroit le bœuf si on n'y remédioit; & la peau s'enfle quelquefois si fort, qu'elle sonne comme un tambour.

Pour y remédier, on prend une corne percée, qu'on met trois ou quatre doigts avant dans le fondement du bœuf, puis on le promene jusqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien, on lui donne un lavement de décoction de mauve, pariétaire, chicorée sauvage & bettes, autrement dites poirées; du son & de l'huile de noix suffisent aussi.

Deux onces d'orviétan ou de thériaque, dans une chopine de vin ou une chopine de vin émétique, chassent le venin, sur-tout quand on en frotte la partie piquée, & qu'on lui a donné auparavant quelque reméde émollient.

Cet accident arrive souvent dans les lieux où les bœufs trouvent sous l'herbe des buprestes ou enfle-bœuf, qui sont des espéces de mouches cantharides, dont nous parlerons ailleurs.

Avant-cœur ou an-cœur. C'est, comme nous l'avons dit au sujet du cheval, une tumeur qui paroit en-dehors sur le poitrail du bœuf. Quand ce mal ne seroit pas extérieur, il est aisé de connoître si le bœuf en est attaqué, parce qu'alors il est extrêmement triste, lent & lourd; il a les yeux stupides & inanimés, le cou penché, la bouche toujours pleine de salive, l'épine & le train du dos roides, & le poil tout hérissé; il est dégoûté, rumine rarement, & est sujet à des défaillances de cœur, qui le font quelquefois tomber tout de son long.

Pour le guérir, piquez la tumeur à deux ou trois endroits avec une alêne bien piquante, mettez-y gros comme une aiguille de racine d'ellebore, & frottez le mal avec du beurre frais, de l'onguent althea & de l'huile de laurier.

Et comme la tumeur est pleine d'une humeur maligne, pour empêcher que cette malignité ne se communique au cœur, il faut, outre l'ellebore qui l'attire en-dehors, faire avaler au bœuf un demi-septier de gros vin, dans lequel on aura dissous à froid, gros comme deux féves d'orviétan ou de thériaque. Si le mal s'opiniâtroit, il faudroit avoir recours à ce qu'on a dit pour les chevaux, au mot *Avant-cœur.*

Flux de ventre. Le flux de ventre n'est qu'un bénéfice de santé, s'il ne dure

que deux jours ; mais, quand il dure davantage, il abat extrêmement le bœuf, ſur-tout lorſqu'il rend du ſang.

Le reméde le plus aiſé eſt de le laiſſer trois ou quatre jours ſans lui donner à manger que des pepins de raiſins trempés dans du gros vin, & un peu d'avoine ; & pour boiſſon, on lui fera bouillir des grate-culs ou des pelures de coings dans une pinte d'eau, qu'on lui fera avaler une fois par jour ſeulement.

On peut auſſi le guérir en lui donnant à boire de l'eau tiéde mêlée de farine d'orge, & lui faiſant prendre une décoction d'écorce de grenade ; ou bien on lui donnera à manger deux pintes de farine de froment brulé, détrempée dans une pinte de vin rouge.

Dans les pays où croiſſent les oliviers ſauvages, on les nourrit de feuilles de cet arbre, mêlées de roſeaux, tant que le flux dure ; & pour boiſſon, on leur donne de l'eau dans laquelle on a fait bouillir une poignée de graine de myrte, une livre d'origan ou menthe ſauvage fort tendre, & autant d'auronne de jardin.

Mais, comme le flux de ventre peut provenir au bœuf par une intempérie de l'eſtomac, qui eſt trop foible pour digérer les alimens qu'il a pris, il faut aider la nature, en le rafraîchiſſant par quelques lavemens, comme celui ci.

Prenez ſix poignées de bouillon-blanc femelle, (*tapſus barbatus*) deux onces d'orge pilée ; faites-les bouillir dans trois pintes d'eau juſqu'à reduction d'une pinte, paſſez cette décoction, mettez-y diſſoudre une once de miel roſat, & la donnez tiéde au bœuf.

Il faut donner très-peu à manger au bœuf qui a le flux de ventre, & même il ne lui en faut donner que pour le ſoutenir. Sa nourriture ſera pour lors d'épeautre & d'orge rôtis, arroſés de vin rouge ou de vinaigre, & paſſés enſemble à la poële ſur le feu.

D'autres lui font manger de l'orge avec des lentilles & de la paille de froment hachée, le tout mêlé enſemble. Le ſon mouillé de bon vinaigre, ou mêlé de farine de millet, y eſt encore excellent, de même que les châtaignes pilées & mêlées avec du ſon de froment ; ou bien de l'eau ferrée avec graine de creſſon rôtie, ou du gros vin avec ſang de dragon & bol d'arménie pulvériſé ; ou bien encore du vin dans lequel on a mis de l'encens réduit en poudre.

Pareſſe de ventre. Pour cette maladie, on donne au bœuf un lavement fait d'une demi-livre de miel commun, d'un quarteron de beurre frais & de deux onces de ſéné, qu'on a fait bouillir dans une décoction qui aura été compoſée de mauves, guimauves & pariétaires, de chacune deux poignées, bouillies dans trois pintes d'eau réduites à deux, & bien coulées : on ajoute à tout cela deux cuillerées d'huile de noix ; & quand le bœuf a pris ce reméde, on lui donne le lendemain de grand matin, une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on met diſſoudre deux onces d'aloës en poudre.

Le foin ne vaut rien aux bœufs pareſſeux du ventre, & le pâturage au contraire leur eſt excellent : hors les ſaiſons de pâtures, on ne leur donne que de la paille, & ſoir & matin du ſon de ſeigle trempé dans l'eau.

Indigeſtion. On connoît que le bœuf ne digere point, par les rots fréquens qu'il fait, & par un bruit qu'on entend dans ſon ventre ; il eſt dégoûté, il a les nerfs tendus & roides, & les yeux peſans ; on ne l'entend point ruminer, ni ſe nettoyer avec ſa langue, ce qui eſt une marque de ſanté dans un bœuf.

Pour le guérir de l'indigeſtion, prenez neuf pintes d'eau chaude & trente rejettons de choux que vous ferez un peu bouillir ; ajoutez-y un bon verre de vinaigre, & donnez le tout à manger au bœuf, ſans le nourrir d'autres choſes.

Ou bien, tenez-le enfermé dans une étable, prenez quatre livres de ſommités de lentiſque & d'olivier ſauvage, broyez-les bien, ajoutez-y une livre de miel,

mêlez le tout dans quatre pintes & demie d'eau, & le laiſſez infuſer à l'air l'eſpace d'une nuit; enſuite faites-le avaler au bœuf, en le lui entonnant dans la bouche. Cela fait, une heure après, donnez-lui à manger quatre livres d'ers (c'eſt une eſpéce de veſce noire) macéré dans de l'eau, & ne lui laiſſez boire autre choſe: en continuant ainſi pendant trois jours, toute la cauſe du mal ſe diſſipera.

Si on néglige de remédier à l'indigeſtion, l'enflure ſurvient au ventre, & le bœuf ſouffre de grandes douleurs dans les entrailles, de maniere qu'il ne peut prendre aucune nourriture; il ſe plaint, & ne peut reſter en place; il ſe couche par terre, agite la tête, & remue la queue plus ſouvent qu'à l'ordinaire. A la vûe de ces ſymptômes, il faut employer ce remède ſingulier.

On lui prend la queue, & on la lui ſerre avec un cordeau tout près des feſſes; enſuite on lui fait avaler trois demi-ſeptiers de vin mêlé d'un demi-ſeptier d'huile d'olives ou de noix, & après on le fait marcher vîtement environ quatre cents pas.

Si la douleur continue, il faut lui couper tout autour la corne du pied, puis ſe frotter la main d'huile, la lui fourrer dans le fondement, en tirer la fiente, & le promener un peu. Si ce remède eſt encore impuiſſant, on prendra des figues ſauvages qui ſoient ſéches, on les broyera, & on les lui donnera avec neuf fois autant peſant d'eau chaude.

Ou bien, mêlez deux livres de myrte ſauvage dans trois chopines d'eau chaude, & les faites avaler au bœuf avec une corne; enſuite vous le ſaignerez ſous la queue, & le ſang arrêté, vous le ferez marcher à grands pas, juſqu'à ce qu'il ſoit eſſoufflé.

Quelques-uns, avant que de ſaigner le bœuf attaqué d'indigeſtion, lui font boire une pinte de vin, dans lequel ils ont fait macérer un peu de tems, trois onces d'aulx pilés: quand il a pris ce breuvage, il faut auſſi le faire marcher; car il n'y a que le grand ferment qui puiſſe corriger le mauvais levain qui dérange l'eſtomac du bœuf.

D'autres prennent dix oignons coupés par rouelles, les mêlent avec une livre de miel cuit, & deux onces de ſel égrugé menu; enſuite ils font manger le tout au bœuf, & le promenent.

Bœuf qui piſſe le ſang. Cela vient de ce qu'il s'eſt trop échauffé, ou de ce qu'il a été morfondu, ou bien de ce qu'il a mangé quelques mauvaiſes herbes.

Dès qu'on s'en apperçoit, il faut lui retrancher toute boiſſon, excepté le breuvage que voici.

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olives, ſix œufs frais, & plein la main de ſuie de four, le tout battu enſemble, qu'on fait avaler au bœuf; & comme ce mal ne va point ſans douleurs, pour l'appaiſer, on lui lie les oreilles, on les bat avec une petite baguette, juſqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges: alors on voit certaines petites veines qu'on perce, & il en ſort du ſang qui eſt preſque verd. Cela fait, on lui met du ſel dans la bouche, & on le promene.

Ou bien, prenez trois onces de chenevis, autant de millet marin; pilez-les, & mêlez-y une once de thériaque ou de bon orviétan; mettez le tout dans deux pintes de vin blanc, faites-le bouillir; puis étant refroidi, ajoutez-y deux onces de ſafran, & faites-le avaler au bœuf: il ne faut lui faire boire que de l'eau tiéde, blanchie avec du ſon, & manger en été de l'herbe, & du foin mouillé en hiver.

Autrement, prenez deux pintes d'eau ou de jus de plantain, moitié de bon vinaigre, & pareille doſe d'huile d'olives; joignez-y gros comme deux châtaignes de concombres ſauvages, ſecs & pulvériſés, autant de coques d'œufs; mêlez le tout & le faites avaler au bœuf.

Outre tous les remèdes ci-deſſus, il eſt bon de donner au bœuf quelque lavement rafraîchiſſant, principalement s'il a les flancs altérés, ce qui ſe remarque par

leur battement fréquent. Voici la compofition d'un lavement très-falutaire.

Prenez de la pariétaire, du mélilot & de la camomille, de chacun trois poignées; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau, que vous laiffez réduire à une; enfuite ajoutez-y demi-livre d'huile de lin ou de noix, un quarteron de miel, une chopine de verjus & deux onces de caffe. Il faut que la décoction foit paffée, & lorfque le tout eft ainfi incorporé, on le donne tiéde au bœuf.

Les *Barbillons* ne font autre chofe qu'une excroiffance de chair, qui vient fous la langue, & qui empêche le bœuf de manger: c'eft pourquoi, lorfqu'on s'en apperçoit, il faut les lui couper avec des cifeaux, & laver la plaie avec du vinaigre & du fel; d'autres les frottent avec du fain-doux & du fel écrafé fort menu.

Palais enflé caufe de la douleur au bœuf & le dégoûte: c'eft pourquoi, pour la diffiper, il n'y a qu'à y faire une petite incifion, afin qu'il forte du fang, ou le faigner de la veine du palais.

Après la faignée ou l'incifion, frottez-la avec du fel & vinaigre, ou lui donnez une fois de l'ail bien macéré & pilé, & le nourriffez d'herbe bien tendre, ou de bon foin, vefce écoffée, feuilles d'orme ou de vigne.

Fiévre. Elle vient ordinairement de ce que le bœuf a trop travaillé pendant les chaleurs; & quand il l'a, fa tête eft fort pefante, fes yeux font triftes & enflés, & l'ardeur du dedans fe fait fentir à travers le cuir.

Pour guérir la fiévre du bœuf, il faut d'abord le faigner à la veine du front ou de l'oreille, & ne lui donner pour nourriture, que des alimens rafraîchiffans, comme en été de l'herbe fraîchement cueillie, parmi laquelle on mêle des laitues, chicorées & feuilles de vignes; & en hiver, du foin humecté & du fon mouillé: on lui en donne deux fois par jour. Pour l'eau, il la faut claire & fraîche; & pour en ôter la crudité, on peut y mêler deux poignées de farine de feigle.

Le bœuf qui a la fiévre ne doit pas fortir de l'étable.

On peut encore s'y prendre de cette maniere pour la guérir. On fait d'abord une décoction de mauves, chicorées fauvages, laitues & bettes blanches ou poirées dans deux pintes d'eau, qu'on met bouillir avec du fon; le tout paffé dans un linge, on y ajoute deux bonnes cuillerées de miel, & autant d'huile de noix: on le donne au bœuf en lavement; enfuite on le faigne à la veine du cou, ou entre les fourches du pied. Après cela, on prend une chopine de lait de chevre, un demi-feptier d'huile de noix & quatre œufs; on y mêle environ un verre de jus de pourpier, & on fait boire le tout au bœuf: on doit continuer pendant trois jours ce remède, & il le foulagera. Ou bien, ayez de la farine d'orge, mêlez-la avec du vin, & donnez-le à boire au bœuf; ou prenez du *gramen*, qui foit venu à l'ombre, lavez-le bien, mêlez-le avec des feuilles de vigne, & le donnez à manger au bœuf: après ces remédes, on peut réitérer le lavement ci-deffus.

Autre remède. Le bœuf qui a la fiévre, reftera un jour fans manger; le lendemain on lui tirera du fang fous la queue, & une heure après on lui donnera pour nourriture, des rejettons de choux cuits avec huile d'olives, qu'on lui fera avaler à jeun pendant cinq jours.

Dans les pays où naiffent les oliviers & le lentifque, on en nourrit les bœufs fiévreux, on n'en prend que les fommités tendres & les feuilles: celles de vigne leur font encore bienfaifantes. Il eft bon de leur laver la bouche avec une éponge imbibée de vin, & de leur faire boire de l'eau froide trois fois le jour. On peut auffi leur donner des feuilles de faule, de l'orge cuite dans de l'eau & refroidie, ou de la farine d'orge mouillée; & pour boiffon, de l'eau, où l'on aura mis cuire des pommes aigres & vertes.

Souvent le bœuf atteint de fiévre eft dégoûté, ou ne fait que tâtonner la nourriture

riture qu'on lui donne. Comme il faut qu'il ait de quoi se soutenir pour résister au mal qui l'atténue, on prend de la farine d'amydon, environ un litron, six œufs, deux onces d'huile rosat & une pinte de vin blanc; on mêle le tout, & on l'entonne dans la bouche du bœuf, avec une corne; ou bien on lui fait prendre six œufs mêlés avec deux onces de sucre & autant de miel.

Toux. Le froid, la poussiere, la crudité de la boisson, la sécheresse des poumons causent la toux : quand elle ne seroit que simple, elle fatigue toujours beaucoup un bœuf, qui est obligé de travailler : c'est pourquoi, lorsqu'on l'entend tousser, il faut lui faire une décoction d'hyssope, pour lui donner à boire, & lui faire prendre en remede des poireaux pilés avec du froment.

Si la toux ne diminue point, il faudra prendre deux verres de miel, autant d'huile, un quarteron de beurre frais, avec deux onces de vieux-oing, faire bouillir le tout, & le faire avaler au bœuf.

Si le mal s'opiniâtre, on prend de l'herbe appellée marrhube, on la pile, & on en exprime du suc plein un bon verre; ensuite on y mêle autant d'huile de noix, autant de vin rouge & moitié de sel, & on fait prendre de ce breuvage au bœuf.

L'herbe appellée dent de chien, hachée & mêlée avec des féves pilées, ou trois litrons de lentilles moulues & mêlées dans trois chopines d'eau chaude, sont encore bonnes contre la toux du bœuf, sur-tout quand elle est récente.

Enflure du cou. Elle vient aux bœufs par contusion, où d'un abscès qui s'y est formé. Si c'est par contusion, on y appliquera un cataplasme fait de miel, de sain-doux & de son, le tout bouilli dans du vin blanc, & on l'y laissera pendant trois ou quatre jours.

Mais si l'enflure vient d'un abscès, ce qu'on connoîtra lorsque le premier reméde n'aura pas opéré, il faudra prendre de l'onguent althéa, de l'huile de laurier & du beurre frais, deux onces de chacun, le tout battu à froid, dont on frottera le cou du bœuf, qu'on tiendra enveloppé de linge. Cet onguent attirera l'humeur en-dehors, & il s'y formera une tumeur, qu'on ouvrira avec le ciseau aussi-tôt que l'abscès sera assez mûr : on pansera tous les jours la plaie jusqu'à guérison, en y mettant de la racine d'ortie.

Ecorchures au cou. Soit qu'elles viennent de ce qu'on a mal mis le joug ou autrement, il n'y a qu'à frotter l'écorchure avec de la graisse de porc & de la cire neuve fondues & mêlées ensemble.

Duretés au chignon. Pour résoudre ces duretés, qui empêchent le bœuf de porter le joug, il faut faire cuire dans de l'eau, où il y aura les trois quarts d'huile d'olive, deux onces de racines de lys, & autant de guimauve : quand ces racines auront bouilli pendant une heure, on y jettera deux poignées de feuilles de mauve, autant de feuilles de violette, & une poignée de pouliot, tout cela bien haché; on laissera bien cuire le tout, & on l'appliquera tout chaud sur la dureté, elle s'amollira. Voyez ci-après *Chignon blessé.*

Maigreur. Le bœuf est quelquefois si maigre, que sa peau est collée aux os. Le premier soin qu'il y faut apporter, est de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlés ensemble, & de le frotter rudement à contre-poil, en approchant des parties qu'on frotte, une pelle rouge, pour mieux faire pénétrer le reméde, & détacher la chair des côtes; ensuite, comme cette maigreur ne vient que de chaleur, on lui donnera un lavement d'une décoction de bettes blanches ou poirées, chicorée sauvage, & autres herbes rafraîchissantes, avec du son : on le donne tiéde au bœuf, après y avoir ajouté deux cuillerées d'huile de noix ou d'olive.

Après ce lavement, sa nourriture sera, le matin, du foin humecté; deux heures après, un picotin de son mouillé; à midi, de l'eau blanchie de farine d'orge pour le faire boire; depuis cette heure jusqu'au soir, de l'herbe fraîche si c'est en été,

ou, ſi c'eſt en hiver, toujours du foin mouillé, & le ſoir encore un picotin de ſon mouillé : trois jours paſſés de la ſorte, on commencera alors à lui donner du ſon mêlé moitié d'avoine, mais toujours mouillé, & on continuera ainſi juſqu'à ce qu'il ſe rétabliſſe; ce qu'on connoîtra aiſément par ſon poil, qui ſera doux au maniment.

Enflure aux pieds. Elle ſe guérit en y appliquant des feuilles de ſureau broyées avec du ſain-doux, & enveloppées d'un linge.

Pour l'*Entorſe*, il n'y a qu'à prendre du ſain-doux, du miel & du vin blanc, faire bouillir le tout enſemble, & en frotter le mal pendant trois jours, quatre fois par jour, & il guérira.

S'il y avoit *Diſlocation*, il faudroit remettre l'os, frotter la partie diſloquée avec la mixtion que je viens de dire, ou avec de la couperoſe diſſoute à froid dans une pinte d'eau, (on ſe ſert d'eau-de-vie faute de couperoſe) & y appliquer, ſur des étoupes, un cataplaſme compoſé de trois onces de ſain-doux, & d'un poiſſon d'eau-de-vie mêlée avec une demi-écuellée de farine de froment, dans une chopine de vin blanc, le tout bouilli & appliqué chaud.

S'il y a *Rupture* entiere de la jambe ou de la cuiſſe, il faut laiſſer le bœuf tranquille à l'étable, & l'engraiſſer pour le vendre.

Enclouûres ou chicots. On prend le pied encloué, on en tire le clou ou le chicot qui l'a bleſſé; enſuite on jette ſur la plaie de l'huile toute chaude, ſur laquelle on met des étoupes, qu'on enveloppe avec un linge : ce ſeul ſoin pris deux ou trois fois, & un peu de repos, operent la guériſon.

On peut auſſi faire fondre, ſur l'enclouûre, de l'huile faite de térébenthine, de noix, ou de mille-pertuis.

On employe ces mêmes remédes, quand le bœuf s'eſt piqué le pied à quelque épine, clou ou chicot.

Bœuf boiteux. Les bœufs ne boitent pas toujours pour s'être fiché quelque clou ou quelque chicot aux pieds; ils boitent quelquefois pour y avoir eu froid : en ce cas, il faut leur laver le pied malade, y faire une ouverture avec la lancette, laver la plaie avec de l'urine, enſuite la ſaupoudrer de ſel, & y infuſer de l'huile chaude, ou bien de la cire fondue avec de l'huile, & l'envelopper de quelque linge.

Quelquefois auſſi le ſang du bœuf extravaſe & tombe ſur le pied, ce qui le fait boiter, à cauſe de l'inflammation qui y ſurvient, & la douleur qui la ſuit. Auſſitôt qu'on s'apperçoit du mal, il faut d'abord viſiter la corne du pied, la toucher; & où l'on ſent de la chaleur, & le bœuf de la douleur, on frotte l'endroit, & on le ſcarifie pour en faire ſortir le ſang. Mais s'il a déja pénétré l'ongle, il faut, de crainte qu'il n'y cauſe un plus grand déſordre, fendre un peu cet ongle avec quelqu'inſtrument tranchant, dans le milieu de la fourchette; enſuite, prendre de la charpie ou des étoupes, les imbiber de vinaigre mêlé de ſel broyé, & l'appliquer ſur la plaie avec un bandage par-deſſus.

Il eſt néceſſaire pour lors que le bœuf boiteux ſoit dans une étable dont le plancher ne ſoit point humide; parce que, pour guérir, il faut qu'il ne mette pas le pied dans l'eau.

Le premier appareil levé, on nettoie bien la plaie; puis on prend du vinaigre, de l'huile & du ſel, on mêle le tout, & on y trempe des étoupes, qu'on applique de nouveau ſur le mal; ou bien on prend du vieux-oing & du ſuif de bouc ou du mouton, on les fait fondre enſemble pour en mettre ſur la plaie.

Si on voit que le ſang ſoit deſcendu juſqu'à l'extrêmité de la corne, il faudra la couper juſqu'au vif, afin que le ſang puiſſe en ſortir. On ne doit pas fendre la corne par le milieu, mais ſeulement par le bout.

Il ſurvient quelquefois une enflure aux genoux du bœuf boiteux, qui lui cauſe de la douleur : il faut frotter la partie avec du vinaigre chaud, & y mettre de la graine de lin imbibée d'eau & de miel; ou, pour le mieux, on ſe ſert de la charge qui ſuit.

Prenez trois pintes de lie de vin rouge, une chopine de vinaigre, une poignée de racines d'orties griéches bien découpées, & une demi-livre de miel; faites bouillir le tout avec un demi-ſeptier de farine de ſeigle, & l'appliquez bien chaudement ſur le mal.

On peut encore, pour réſoudre ou diſſiper la tumeur, prendre une chopine d'urine d'homme, demi-once de ſel de tartre, un gros de gomme ammoniac; on met bouillir le tout juſqu'à réduction de demi-ſeptier; enſuite on frotte l'enflure avec toutes ces drogues, juſqu'à ce qu'elle ſoit diſſipée. Quelques-uns ſe contentent d'y mettre du levain & de la farine d'orge détrempée dans du vin cuit, ou dans de l'eau emmiellée & cuite; & ſi la tumeur vient à ſuppuration d'elle-même, à la bonne heure; ſinon il faudra la percer avec la lancette, & y appliquer la charge dont on vient de parler.

On prétend que l'oignon de lys ou l'oignon marin, autrement appellé ſcille, avec du ſel ou de l'herbe, qu'on appelle la renouée, le tout appliqué ſur la plaie, la nettoye très-bien.

Rétention d'urine. Pour peu qu'on obſerve un bœuf, on s'apperçoit aiſément qu'il eſt travaillé d'une rétention d'urine, quand il a de fréquentes envies, & qu'il fait ſouvent des efforts pour uriner, ſans pouvoir le faire.

Pour guérir ce mal douloureux, on prend de la pariétaire, du ſeneçon & des racines d'aſperges; on les met bouillir enſemble, & on en fait une fomentation avec du beurre frais, qu'on applique aux bourſes du bœuf dans un linge : on continue tous les jours ainſi juſqu'à ce qu'il urine aiſément.

Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc, dans lequel on a mis bouillir deux cuillerées de miel & autant d'huile, qu'on lui fait avaler pendant trois jours le matin en pareille quantité; & pour aliment, on lui donne des feuilles de raves le plus ſouvent, & en plus grande quantité qu'on peut, avec un picotin de ſon mouillé à midi, & autant le ſoir : ces remédes le guériront en huit jours de repos.

On peut encore lui donner de la graine de céleri bien pilée, qu'on lui fait avaler dans une pinte de vin blanc; ou bien, au lieu de cette graine, on prend plein un verre de fiente de pigeon, qu'on laiſſe infuſer du ſoir au matin dans le vin, & on le fait boire au bœuf.

Si la rétention continue, prenez une dragme de nitre avec de l'ail, pilez le tout, mêlez-le dans une pinte de vin blanc, & le donnez à boire au bœuf; ou bien prenez mauve, guimauve, pariétaire & chicorée ſauvage, de chacune deux poignées; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau, que vous ferez bouillir & réduire à trois chopines; mettez-y diſſoudre deux onces d'eſprit de térébenthine, ſix gros de ſel végétal, & ſix onces d'eau de raves; le tout étant bien mêlé, vous le donnerez tiéde au bœuf, après l'avoir fait marcher pendant une demi-heure.

Quand il aura rendu ce lavement, on lui fera prendre deux onces de ſalpêtre réfiné dans une chopine de vin blanc; enſuite on le promenera encore : c'eſt par le moyen de ces mouvemens, que les obſtructions de la veſſie ſe débouchent, & que la nature pouſſe aux urines.

On peut encore donner au bœuf trois onces de colophane pulvériſée dans une livre de vin blanc; ou bien on prend quatre onces de fiente de pigeon réduite en

poudre, on la met dans une pinte de vin blanc; & après avoir fait bouillir le tout, on le donne à boire au bœuf.

Barbes. Ce ſont certaines excroiſſances de chair qui viennent ſous la langue des bœufs, & qui les empêchent de paître. Il faut y veiller, de tems en tems, pour les leur ôter; car les bœufs ne coupent pas l'herbe avec les dents, comme les chevaux; ils ne font que l'entortiller avec la langue & l'arracher; en ſorte que, quand ils ont ces excroiſſances, ils ne peuvent pas, à cauſe de la douleur qu'elles leur cauſent, appliquer leur langue autour de l'herbe, & ils deviennent maigres & ſans force.

Les *Etranguillons* ne ſont autre choſe que des humeurs qui deſcendent, d'un cerveau refroidi, ſous la gorge du bœuf, & qui forment des glandes, qui, en groſſiſſant, peuvent étouffer le bœuf.

Pour y remédier, on lui ouvre, matin & ſoir, ces glandes avec une lancette, puis on lui frotte entiérement le deſſous de la gorge avec de l'huile de laurier & du beurre frais battus enſemble à froid : il faut, avec cela, lui tenir chaudement la tête, en la lui couvrant d'une bonne couverture; autrement il courroit riſque de mourir.

Quelques-uns, pour réſoudre ces glandes enflées, les broyent rudement avec la main; ils les battent avec le manche d'un marteau ou autre choſe ſemblable, juſqu'à ce que les étranguillons ſoient tout-à-fait rompus : cela fait, ils les percent avec une lancette; enſuite ils ſaignent le bœuf ſous la langue ou à la veine du cou, & après ils lui lavent la bouche avec du ſel & du vinaigre, qu'ils lui ſoufflent auſſi dans les oreilles, en les lui broyant, pour le faire mieux pénétrer.

Il eſt à propos que la ſaignée ſoit abondante; &, lorſqu'on voit que la tumeur ſe diſſipe, il n'y a plus qu'à donner de bonne nourriture au bœuf, pour qu'il reprenne ſes forces.

Il arrive quelquefois que les étranguillons, qu'on a broyés, ſe convertiſſent après en abſcès, par quelque ſang extravaſé qui y eſt reſté : alors il faut avoir recours aux ſuppuratifs; &, pour cela, on frotte tous les jours la tumeur, qui eſt ſous la gorge, avec du beurre frais, althea & huile de laurier; le tout battu enſemble & à froid. D'autres y appliquent un cataplaſme fait avec racines de mauves hachées menues, pilées & cuites dans l'eau, avec du vieux-oing.

Lorſque la tumeur eſt venue à matiere, ſi l'ouverture, par où elle ſort, n'eſt pas aſſez grande, on pourra y faire une petite inciſion avec un raſoir; tous les jours on nettoyera bien la plaie avec du vinaigre & du ſel, & on y appliquera une emplâtre faite avec vinaigre, ſel & lie d'huile, le tout à doſe égale & bouillie enſemble; mais, de crainte que la plaie ſe ferme trop tôt, il eſt bon d'y mettre un plumaceau frotté d'onguent *Egyptiacum.* Et, pour diſſiper le mauvais levain qui pourroit reſter dans les glandes du cou du bœuf, on le purge en lui faiſant avaler, dans quatre verres de vin, deux cuillerées de poudre de racine de concombre ſauvage, & un peu de ſel de nitre mêlés enſemble.

Mal de tête. Les humeurs qui deſcendent du cerveau, & que le bœuf jette en abondance par les yeux & par les naſeaux, ſont des marques certaines du mal de tête, ſur-tout lorſqu'il ſe tourmente beaucoup, qu'il ſe plaint, & qu'on lui voit la tête enflée & plus chaude que de coutume.

Pour le guérir, prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuſer à froid deux heures dans du vin, & le lui ſeringuez dans les naſeaux; cela facilitera l'écoulement des humeurs : il faut, outre cela, lui tenir la tête bien chaude. Ou bien prenez du thym, de l'ail & du ſel, broyez le tout enſemble, mêlez-y du vin rouge, & frottez-en la langue du bœuf.

Il eſt bon auſſi de lui tirer du ſang de la veine du cou, & de lui donner un lavement dont voici la compoſition.

Prenez feuilles de centaurée, cardamome, pouillot, guimauve ellebore & fenouil, de chacun deux poignées; faites-les bouillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines; joignez-y une once de ſéné que vous y laiſſerez un peu infuſer ſans bouillir, demi-livre de miel, un peu de ſel, trois cuillerées d'huile de noix, deux onces d'agaric pulvériſé, & trois onces de caſſe; mêlez le tout, coulez-le, & le donnez tiéde au bœuf: ce lavement abattera les vapeurs des entrailles qui cauſent le mal de tête.

Si c'eſt en été, il faudra ſe ſervir de médicamens rafraîchiſſans, & donner au bœuf, pour alimens, des feuilles de vigne, laitue & chicorée ſauvage; & pour boiſſon, de l'eau blanchie avec farine de ſeigle: mais, ſi c'eſt en hiver, on le nourrira d'orge, d'avoine, d'épeautre & de bon foin, & on lui donnera à boire de l'eau avec farine d'orge.

La Gale vient principalement d'un ſang échauffé & corrompu: c'eſt pourquoi pour la guérir, il faut ſaigner le bœuf à la veine du cou, & lui donner un lavement d'herbes rafraîchiſſantes; enſuite lui faire avaler, pour médecine, une chopine de lait de vache, une once de tartre & un quarteron de miel mêlés enſemble.

On le nourrira d'herbe en été, & en hiver de foin humecté & de ſon mouillé, deux fois par jour; & durant quelque tems on le frottera d'un onguent compoſé de cette maniere.

Prenez environ une livre de ſain-doux, une chopine d'huile d'olive, deux onces de ſoufre vif, autant de myrrhe, & une demi-once d'alun de plume; broyez le tout enſemble dans une chopine de bon vinaigre, & frottez-en le corps du bœuf.

Autre remède. Le bœuf galeux étant ſaigné, on le frotte le lendemain avec des cendres chaudes, de maniere que le ſang y vienne: cela fait, on lui donne une potion avec le mercure préparé, mêlé d'alun en poudre & d'huile de lentiſque.

D'autres prennent de la ſarriette, du ſoufre, de la vieille huile d'olive, de l'eau & du vinaigre, qu'ils font bouillir; le tout étant cuit & tiéde, ils y jettent de la poudre d'alun, & ils en frottent la gale du bœuf.

Quelques-uns prennent environ un demi-verre de ſuc d'ellebore qu'ils mettent dans une chopine de vin, & le font avaler au bœuf galeux: ce remède a la vertu de chaſſer, par le bas, toutes les mauvaiſes humeurs qui cauſent la gale.

Ou bien on frotte la gale, pendant trois ou quatre jours, de deux onces d'huile de chenevis & demi-once de cantharides, qu'on a fait bouillir enſemble.

La graiſſe de volaille, mêlée avec de l'huile d'olive, ou du fiel de bœuf incorporé avec du ſoufre vif pulvériſé, de l'abſinthe, de l'huile, du bon vinaigre, & un peu d'alun de plume en poudre, ſont auſſi très-bons contre la gale.

Il eſt encore bon de prendre une étrille ou un bouchon de paille, d'en frotter fortement les endroits galeux pour en ôter la croûte, de maniere que le ſang en ſorte; enſuite on frotte la gale une fois le jour avec du ſavon mêlé dans de l'eau de leſſive.

Lorſque la gale eſt guérie, pour nettoyer la peau du bœuf, il faut la frotter avec du ſoufre vif mêlé de poudre de térébenthine, ou avec du vinaigre.

Le *Battement des flancs* marque une grande inflammation d'entrailles; il vient ordinairement de ce qu'on a laiſſé morfondre le bœuf après un grand travail; ce qui le tourmente beaucoup.

Pour le guérir, 1°. on laiſſera prendre du repos au bœuf: 2°. on lui donnera auſſi-tôt un lavement d'une décoction de bourrache, chicorée ſauvage & bettes, le tout bouilli dans deux pintes de petit-lait de vache, réduites à trois chopi-

nes, on y ajoutera quatre onces de miel & autant d'huile de noix, & l'on fera prendre ce reméde au bœuf. 3°. Le lendemain on lui fera avaler un breuvage d'une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on aura mis du suc de porreaux. Et enfin, pour achever sa guérison, on lui fera un cataplasme de trois poignées de graine de choux avec un quarteron d'amydon; le tout pilé ensemble & délayé dans de l'eau froide, qu'on lui appliquera sur les parties affligées.

Sa nourriture sera de bonne herbe en été, & en hiver de balles de froment mêlées avec du son dans un seau d'eau : on lui ôtera le foin pour peu de tems, parce qu'il est contraire aux flancs altérés.

Testicules enflés. Prenez de la fiente de bœuf avec des fleurs de camomille & de mélilot, ou simplement du sain-doux, & frottez-en les testicules du bœuf : il guérira en le laissant un peu de tems sans rien faire, pourvu que cette enflure ne vienne que de quelque légere contusion; mais, si elle vient d'inflammation, elle est plus dangereuse. Alors prenez de l'huile rosat, blancs d'œufs, eau rose & lait; mêlez le tout & frottez-en les testicules du bœuf : ou bien servez-vous d'huile rosat, huile violat & lait, le tout mêlé; ou bien encore de suc de plantain ou de pourpier mêlé avec huile rosat & blancs d'œufs.

Il est à propos, pour lors, de mener le bœuf à la riviere, & de lui faire baigner les parties enflées : rien n'est meilleur pour répercuter les particules du sang qui causent l'enflure.

Il y en a qui appliquent sur les testicules une emplâtre faite avec craie blanche pulvérisée, vinaigre & sel; le tout battu jusqu'à ce qu'ils voyent qu'il ne fasse qu'un corps.

Ou bien, prenez de la farine d'orge, écorce de grenade, semence de rhue, feuilles de *Semper vivum*; mettez le tout en bonne quantité dans du vin, faites-le bouillir, & ajoutez-y du lait : quand le tout est cuit, servez-vous-en. On peut encore se servir de farine de féves avec sain-doux, qu'on fait cuire ensemble en consistance d'onguent.

S'il arrive que les testicules aient abscédé, on les frottera avec huile rosat & huile de camomille, mêlées & battues ensemble. Quelques-uns ordonnent le cataplasme fait avec pariétaire ou vitriol bouilli dans du vin blanc; ou avec fiente de bœuf, cumin, eau & vinaigre mêlés ensemble.

Poux. On frotte les bœufs par tous les endroits du corps où ils en ont, de fraisil de charbon, autrement dit de la poussiere de charbon : on peut réitérer cela jusqu'à la guérison; ou bien y employer l'onguent composé d'urine d'homme, de poix-résine fondue dans du vin blanc, & du beurre salé; le tout mêlé ensemble.

Poumon ulcéré. C'est une maladie fort dangereuse au bœuf; il devient maigre & étique, ne fait que tousser, & n'est ni bon pour le travail, ni pour la boucherie : le mal devient incurable, si on le néglige.

Il faut de tems en tems donner au bœuf du son mouillé, mêlé d'une once de sperme de baleine, & demi-once de soufre, de cinabre, d'antimoine; ou bien on lui fait avaler le reméde qui suit.

Prenez deux onces de muscade, autant de safran, demi-once de gingembre, un quart d'once de cannelle, avec un peu de réglisse; pilez le tout ensemble; ajoutez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel : mêlez le tout, coulez-le & vous en servez.

Chignon blessé ou enflé. Pour le guérir, s'il y a entamure, on prend de la cire neuve avec graisse de porc mêlées ensemble, qu'on fait fondre, & on en frotte la partie malade.

Si le chignon du cou est déplacé, il faut examiner de quel côté il penche, &

tirer du ſang à l'oreille oppoſée : ce qui ſe fait en prenant un brin de ſarment, dont on bat la groſſe veine qui paroît à cette partie; &, lorſqu'elle eſt gonflée, on la pique pour en tirer le ſang. Il faut bien nourrir le bœuf & lui laiſſer prendre du repos durant trois ou quatre jours : après ce tems-là, on recommence à le faire travailler peu-à-peu.

Si le chignon ne penche point d'un côté ni d'autre, & que l'enflure ſoit au milieu, on le ſaignera aux deux oreilles dès qu'on s'en ſera apperçu ; autrement tout le coû s'enfleroit, les nerfs ſe roidiroient, & il s'enſuivroit une dureté qui empêcheroit le bœuf de pouvoir jamais porter le joug.

Après la ſaignée, on frotte l'enflure avec cet onguent. On prend de la poix-réſine, moëlle de bœuf, ſuif de bouc & vieille huile d'olive ; le tout à poids égal : on le fait cuire dans un pot, & on en frotte l'enflure après qu'on l'a lavée avec de l'eau, & qu'on l'a laiſſé ſécher.

Bleſſures aux pieds. Le ſoc de la charrue ou quelqu'autre choſe bleſſe ſouvent le talon ou la corne du pied du bœuf.

Pour le guérir, on prend de la poix noire, du vieux-oing & du ſoufre, on mêle toutes ces drogues, on les met ſur de la laine graſſe, & on les applique ſur le pied du bœuf, avec un bandage par-deſſus pour le tenir en état.

Epaule diſloquée & corne rompue. Il ne faut qu'un effort au bœuf à la charrue ou au harnois, pour lui démettre l'épaule.

Remède. On commence d'abord par le ſaigner de la jambe de devant, oppoſée à la partie diſloquée; enſuite on la lui remet, & on la frotte avec eau-de-vie mêlée dans ſon ſang, tiré chaudement & bien manié, pour empêcher qu'il ne ſe coagule : après on applique des écliſſes ſur l'épaule, on les y lie fortement, & on laiſſe le bœuf en repos. Le meilleur parti, quand ce malheur lui arrive, ſeroit de le vendre s'il eſt en aſſez bon corps pour cela.

Quelquefois auſſi un bœuf ſe rompt la corne, en faiſant un effort au travail : ce mal n'eſt pas autrement dangereux, quand il n'eſt point négligé; il ſuffit de couvrir la plaie d'un linge imbibé de vinaigre, huile d'olive & ſel ; le tout mêlé enſemble, & continuer durant trois jours.

Le quatrième jour, on y fait fondre de la poix & du vieux-oing, autant de l'un que de l'autre : on met par-deſſus de l'écorce de pin bien polie; & lorſque le mal commence à ſe guérir, on le frotte de ſuie.

Ce mal, quoique de peu d'importance dans ſon commencement, ne veut point être négligé, d'autant qu'il s'engendre ſouvent des vers dans la plaie, qui pourroient y cauſer du déſordre : on les fait mourir avec un porreau qu'on pile avec du ſel, & qu'on met ſur le mal ; les vers meurent auſſi-tôt.

Lorſque la plaie eſt nette, on prend de la poix, de l'huile & du vieux-oing, qu'on fait fondre ; on en couvre des étoupes qu'on met ſur la plaie, & elle ſe guérit peu de tems après.

Piquûres des bêtes venimeuſes. Il faut prendre de l'herbe-aux-teigneux, autrement appellée *Glouteron*, la broyer avec du ſel, & la mettre ſur la piquûre, après l'avoir ſcarifiée : la racine de cette herbe eſt préférable aux feuilles. Le trefle des prés eſt merveilleux pour la morſure des bêtes venimeuſes : on l'applique deſſus, comme le glouteron; & pour préſerver le cœur du bœuf des mauvais effets du venin, on prend le ſuc de ce trefle, qu'on lui fait boire dans du vin. Au défaut des feuilles de cette plante, on en prend la graine, qu'on lui donne dans du vin. Les racines du même trefle, pilées & mêlées avec farine & ſel, & appliquées ſur la piquûre, ſont encore bonnes.

On peut encore pendre cinq livres peſant de ſommités de frêne tendres, les piler dans une égale portion de vin, preſſer le tout pour en exprimer le jus, le

paſſer, le donner à boire au bœuf, & mettre les ſommités, broyées avec du ſel, ſur la bleſſure.

La muſaraigne eſt une petite bête, dont la morſure eſt venimeuſe; on la trouve à la campagne, elle reſſemble à une taupe; lorſqu'un bœuf en a été mordu, il devient éréné; la plaie s'enfle, & peut être mortelle ſi on n'y remédie promptement.

Pour cela, il y en a qui prennent une alêne d'airain, en percent la partie bleſſée, & la frottent avec du ſavon trempé dans du vinaigre.

D'autres prennent la muſaraigne, la jettent dans de l'huile, & l'y laiſſent mourir & macérer quelque tems; enſuite ils la broyent, & ils en frottent la morſure.

Quand on n'a point attrapé l'animal, on prend du cumin, on le broye avec poix-réſine & vieux-oing, & on en fait une emplâtre qu'on applique ſur le mal; mais, ſi l'enflure vient à ſuppuration avant que d'être diſſoute, il faut y appliquer le feu, pour ôter tout ce qui paroît infecté, & après la frotter avec de la poix-réſine & de l'huile d'olive.

Quelques-uns prennent une muſaraigne vive, ils la mettent dans de la terre à Potier, & la font ſécher ainſi; étant ſéche, ils la pendent au cou des bœufs: on tient que cette eſpéce de taliſman empêche qu'ils ne ſoient piqués des muſaraignes.

Mal des yeux. Lorſqu'un bœuf a les yeux enflés, on lui met deſſus de la farine de froment détrempée clairement avec de l'eau & du miel. S'il paroît quelque blancheur dans l'œil, on le guérit avec du ſel ammoniac pulvériſé, mêlé avec du miel, ou bien on prend de la poudre du poiſſon qu'on appelle Séche, & on en ſouffle dans la partie malade; ou bien encore, prenez demi-once de poudre de benjoin & cinq onces de ſel ammoniac, battez le tout, & frottez-en l'œil: la racine de cette plante, pilée avec huile de lentiſque, opere le même effet.

Lorſque les yeux lui pleurent, on prend de la farine d'orge cuite au four, on la met dans de l'eau & du miel, & on en frotte les yeux du bœuf: la graine de panais ſauvage, mêlée avec miel & ſuc de raifort ſauvage, eſt encore fort bonne pour ce mal.

Sang-ſue avalée. Il arrive ſouvent qu'en buvant, un bœuf avale une ſang-ſue, ce qui l'incommode beaucoup. Les ſang-ſues ont coutume de ſe jetter à la bouche & de s'attacher au palais de l'animal, quand il boit dans un lieu où il y en a; ou bien le bœuf l'avale en buvant: pour lors elle s'attache à l'orifice de l'eſtomac, qui le gonfle de maniere que le bœuf ne peut avaler de nourriture. Quoique ce petit reptile ſoit extrêmement foible, il ne laiſſe pourtant pas d'affoiblir beaucoup ce fort animal. Quand une ſang-ſue eſt attachée au palais, on prend une feuille de figuier ou un morceau de drap rude, & on la détache; mais quand elle eſt deſcendue dans l'eſtomac, ce n'eſt qu'à force d'huile d'olive ou de noix, mêlée avec de l'eau, que l'on fait avaler à l'animal, qu'on fait détacher & mourir la ſang-ſue. Quelques-uns font boire au bœuf de la ſaumure, d'autres du vinaigre chaud.

Antidote expérimenté pour toutes ſortes de beſtiaux.

Prenez de la racine d'angélique & graine de geniévre, de chacune deux poignées; faites-les ſécher, & les pulvériſez finement; mêlez-y une poignée de feuilles de rhue toute verte & deux têtes d'ail; ajoutez-y du miel ſuffiſamment; battez le tout enſemble, & l'incorporez bien; enſuite donnez au bœuf de cet antidote, la groſſeur d'un œuf de pigeon, dans une chopine de vin rouge tout chaud. On en fait prendre pareille doſe aux chevaux, & gros comme une noix aux beſtiaux de médiocre taille, dans un verre de vin ſeulement.

On

On peut ſe ſervir de ce remède comme on ſe ſert du mithridate, de la thériaque ou de l'orviétan; il eſt ſpécifique contre le mauvais air & le poiſon; il eſt également ſouverain pour les hommes. Si on en met ſur un charbon de peſte, il le fait venir à matiere; il eſt encore merveilleux contre les morſures des bêtes venimeuſes: on prétend auſſi qu'il eſt bon pour les chiens enragés.

Maux épidémiques, ou mortalités des Beſtiaux.

Il y a eu des années ſi fatales aux beſtiaux, qu'on en a vu périr en grande quantité, de toutes eſpéces, & en toutes ſortes de pays, ſur-tout dans les années extrêmement ſéches, parce que les beſtiaux ſont obligés, faute de pâtures, de brouter les feuilles d'arbres ſur leſquelles ſont attachés quantité d'inſectes très-nuiſibles. Ces maladies épidémiques qui ſe ſont multipliées dans les dernieres années, ont fait faire beaucoup de recherches & d'expériences dans les différens Etats de l'Europe; & je crois rendre ſervice au Public de raſſembler ici les maux & les remédes les plus ſpécifiques qui ſont venus à ma connoiſſance.

Il faut d'abord viſiter les beſtiaux deux ou trois fois par jour, faire nettoyer leurs étables, & les parfumer avec de l'encens ou du geniévre; on frotte auſſi leurs auges & leurs rateliers, & on les lave avec de l'eau dans laquelle on a mis tremper des herbes odoriférantes.

Cela obſervé, ſi on voit qu'il ſe forme à la racine de la langue de l'animal une eſpéce d'abſcès, qui la couperoit en vingt-quatre heures, on ratiſſe ce mal avec un couteau ou une cuiller d'argent; enſuite on le lave d'une liqueur dont voici la compoſition. On prend du vinaigre, dans lequel on fait tremper de l'herbe impériale; on y ajoute du ſel & du poivre, & on s'en ſert.

Mais ſi le bœuf ou la vache, qu'on examine, ſe trouve attaqué intérieurement d'une certaine maladie appellée *Palonid*, on prendra une demi-once d'aloës & un quart d'once de foie d'antimoine concaſſé; on mêlera le tout, & on le fera avaler au bœuf malade avec une corne. Il faut en donner une once aux bœufs ou vaches, ſept gros aux veaux d'un an, ſix gros aux autres qui ſont plus jeunes, quatre gros à un mouton, & aux agneaux à proportion.

L'herbe aux vaches, qui eſt la même que l'ellebore noir, eſt quelquefois ſeule ſuffiſante pour guérir la maladie des beſtiaux. On fait un trou à la peau qui pend au goſier des bœufs & des vaches; on paſſe de l'herbe aux vaches à travers de ce trou, on la lie avec de la ficelle, & on la laiſſe juſqu'à ce qu'il en coule quantité d'eau & de pus, qui entraîne la maladie avec ſoi. Quand il ne s'y fait point de tumeur & de ſuppuration, c'eſt une marque de mort.

Maladie des Beſtiaux, qui ſe déclare par un bouton ſous la langue.

Prenez deux onces d'impératoire, deux onces d'angelica la boëme, & une petite poignée d'herbe nommée la rhue; mettez le tout dans un pot de vin, faites-le bouillir juſqu'à diminution de moitié; enſuite jettez-y demi-livre de poudre cordiale; & quand cette liqueur ſera refroidie, juſqu'à n'être que tiéde, donnez-la à la bête malade: il faudra auparavant lui bien laver la langue avec du vinaigre.

On s'eſt encore ſervi utilement, dans les endroits où la contagion a fait tant de ravages, d'aſſa-fœtida, qu'on a mis infuſer dans le vinaigre avec ail, ſel & poivre, pour laver la langue des bœufs & des vaches auxquels il ſurvenoit une

eſpéce d'abſcès à la racine de la langue, qu'on avoit ſoin auparavant de ratiſſer avec une cuiller, & on la lavoit enſuite avec cette infuſion.

Quelques-uns ont obſervé de mettre un morceau d'aſſa-fœtida dans un trou fait à l'auge ou au ratelier des étables, près de l'endroit où on attache le bétail; ou bien de frotter les auges avec la lotion précédente. On a auſſi fait entrer cette drogue dans la poudre thériacale & l'orviétan qu'on a fait préparer pour ces maladies.

Maladie qui a attaqué les Bêtes à cornes & les Chevaux dans la Généralité d'Auvergne, & qui s'eſt introduite ſur la fin du mois d'Avril 1731, dans l'Election de Gannac, Généralité de Moulins.

Cette maladie ſe découvre par une veſſie qui paroît deſſus, deſſous & aux côtés de la langue de la bête malade. Cette veſſie eſt blanche dans ſa naiſſance, rouge enſuite, & dans un inſtant preſque noire: elle croît, & laiſſe après elle un ulcere chancreux qui croiſe dans l'épaiſſeur de la langue, en avançant du côté de la racine, la coupe en entier, & fait, peu de tems après, périr l'animal. On voit, dans ving-quatre heures, le commencement, le progrès & la fin de cette maladie.

Elle eſt d'autant plus dangereuſe, qu'elle ne ſe manifeſte par aucun ſymptôme extérieur, & que la bête malade boit, mange & travaille à ſon ordinaire juſqu'à ce que la langue ſoit tombée.

Il faut donc, pour prévenir les ſuites fâcheuſes de cette maladie, avoir une attention infinie à faire viſiter deux ou trois fois par jour la langue de toutes les bêtes à corne, afin de prendre le mal dans ſa naiſſance; & ſur-tout l'on ne doit point ſe tranquilliſer ſur l'éloignement de la maladie. L'expérience vient d'apprendre que, quoiqu'elle fût à une diſtance raiſonnable de la ville de Gannac, toutes les Paroiſſes des environs de cette ville, & à une demi-lieue à la ronde, en ont été infectées dans le même jour, ſans qu'il y ait eu aucune communication d'une Paroiſſe à l'autre.

Le reméde préſervatif pour les beſtiaux, qui ne ſont point encore attaqués de cette maladie, eſt compoſé des drogues ſuivantes, pour chaque bête. Prenez thériaque ou orviétan, trois dragmes; gingembre, girofle & cannelle, une dragme; geniévre en grain & poivre concaſſé, deux dragmes de chacun; & une muſcade de moyenne groſſeur, qu'il faut concaſſer: faites infuſer le tout dans un pot couvert, pendant cinq ou ſix heures au moins, dans une pinte de bon vin rouge. Avant de donner le reméde, remuez bien le tout, de maniere que le marc ſuive l'infuſion, & ne le donnez qu'après que la bête a été cinq ou ſix heures ſans manger.

Ce breuvage ne peut faire que du bien aux beſtiaux qui le prennent.

Si, en viſitant les beſtiaux, on apperçoit une ou pluſieurs veſſies adhérentes à la langue, il faut ſur le champ, avec une cuiller ou autre piéce d'argent, crever la veſſie, en enlever la peau, & racler la plaie juſqu'au ſang; enſuite continuer, & la laver avec de l'eau de fontaine; & pour le mieux, avec du fort vinaigre, dans lequel on aura mis du ſel pilé, du poivre, de l'ail concaſſé, & des herbes fortes, ſi on en a. Cela fait, on couvre la plaie de ſel bien fin, après l'avoir bien frottée avec une pierre de vitriol de Chypre.

Si l'on trouve l'ulcere formé, il faut uſer du même reméde, & le réitérer dans l'un & l'autre cas, deux ou trois fois par jour, juſqu'à la guériſon.

On prétend que, quand la veſſie ſe trouve ſur la langue, on doit faire ſaigner la bête au cou.

Cette maladie s'eſt fort étendue en 1731 ; elle a attaqué auſſi les chevaux : on en attribue la cauſe à la grande ſéchereſſe & à la quantité prodigieuſe de chenilles qu'il y a eu cette année.

Maladie qui regne en Europe, parmi les Beſtiaux, depuis 1740.

Cette maladie eſt une fiévre maligne, peſtilentielle & pourpreuſe : elle a pris naiſſance en Bohême, pendant que ce Royaume a ſervi de théâtre à la guerre. Delà elle a paſſé en Hongrie & en Baviere. Le Tirol, l'Alſace, la Lorraine, la Franche-Comté, & différentes Provinces de France, en ont ſucceſſivement reſſenti & en reſſentent encore les cruelles atteintes. Les autres Royaumes de l'Europe n'en ont point été exempts, & par-tout l'on a perdu & l'on perd journellement une quantité prodigieuſe de beſtiaux. Ce n'eſt que ſur les taureaux, bœufs, veaux, & ſur-tout ſur les vaches, que cette maladie s'eſt attachée.

Quelques jours avant que les vaches paroiſſent malades, qu'elles ſoient dégoûtées, triſtes, &c. dans le tems même qu'on les croit encore en bonne ſanté & que le lait fournit, on s'apperçoit d'un mouvement de fiévre conſidérable, en ſorte que le battement du cœur augmente de vivacité & de vélocité preſque du double.

Dès ce tems, il faut tenir ces animaux à la diéte la plus ſévere ; & ſi on ne le fait pas, ou qu'on ne ſe ſoit pas apperçu de ce mouvement de fiévre, cette fiévre ayant, pour ainſi dire, couvé pluſieurs jours, ſuivant la diſpoſition plus ou moins grande de la bête malade, les accidens ſuivans ſe manifeſtent tout-à-coup : des friſſons irréguliers reviennent pluſieurs fois le jour, leurs yeux ſont rouges & larmoyans, leurs cornes & leurs oreilles froides, la tête lourde & peſante ; on leur voit couler une bave gluante & épaiſſe des naſeaux & de la bouche ; le lait diminue inſenſiblement ; & au lieu de trois pintes, qui eſt la traite ordinaire, on a de la peine à en tirer une pinte, quelquefois même une chopine par jour. Ces animaux touſſent fréquemment, pouſſent de longs ſoupirs, ſont dans une triſteſſe, une langueur, une inſenſibilité prodigieuſes ; dans leurs excrémens, on voit les premiers jours de la maladie, des filets de ſang. Les unes ont un flux de ventre conſidérable ; d'autres ne fientent qu'avec des tranchées : on remarque un mouvement convulſif de l'épine, depuis la tête juſqu'à l'extrêmité du dos ; elles ne ſe ſoutiennent plus ſur leurs jambes, elles battent du flanc ; la reſpiration devient de plus en plus gênée ; en appuyant ſur les reins, on ſent la peau preſque ſéparée de la chair, & on s'apperçoit d'un froiſſement ſemblable à celui d'un parchemin ſec ; enfin, ſi on ne leur donne promptement les ſecours néceſſaires, elles meurent, les unes au bout de huit jours, d'autres au bout de trois, quatre & cinq jours : on en a vu mourir en quatre heures de tems, qui avant n'avoient eu aucuns ſymptômes de la maladie, & qui, par l'ouverture de leurs corps, en avoient intérieurement tous les accidens.

Dans les animaux qu'on ouvre, qui ſont morts de cette maladie, on trouve le premier eſtomac, en ſuivant d'abord les organes de la digeſtion, rempli d'une quantité prodigieuſe d'alimens, quoique ſouvent ces animaux aient été trois, quatre, ſix & huit jours ſans manger. En pourſuivant toujours, on trouve le *feuillet* rempli d'alimens durcis, & ſemblables à des mottes à brûler ; les membranes de ce viſcere noirâtres, gangrenées, & ſe déchirant aiſément. Le dernier eſtomac, autrement appellé *la franche mule*, eſt par-tout d'un rouge pourpre, ſemé de taches violettes : on y trouve quelquefois du pus ; la membrane intérieure, s'enleve facilement ; les inteſtins ſont gangrenés. Dans pluſieurs de ces

bêtes, on remarque des taches noires au foie, des hydatides, des marques de gangrene au poumon, le cerveau enflammé, la rate & les reins dans l'état ordinaire; mais, dans presque toutes, on trouve la vessicule du fiel remplie d'une bile de consistance trop fluide; la couleur en est altérée, elle n'est plus de ce verd foncé qui lui est naturel. A l'extérieur, on remarque, dans quelques vaches, vers les mamellons du pis, des taches livides & pourpreuses; le fondement rend un peu de sang noirâtre & gangrené.

Cette maladie bien connue & bien caractérisée par tous ces symptômes, il s'agit à présent d'enseigner la maniere de pouvoir la guérir. Il faut faire des cauteres sous la gorge de ces animaux, à l'endroit qu'on nomme fanon. On en perce la peau avec un instrument tranchant, (les Paysans appellent cette méthode *herber*;) ensuite on introduit le doigt dans le trou, pour détacher la peau de la chair, & former une espéce de cellule dans laquelle on met un morceau d'ellebore noir. Pour rendre ce morceau de racine d'ellebore plus actif, on le roule dans un digestif fait avec le suppuratif & les mouches cantharides, un tiers de cantharides & deux tiers de suppuratif. On peut animer la racine avec de l'orpiment, du sublimé corrosif, ou quelqu'autre caustique qui ait de la force; ensuite on doit entretenir la suppuration avec du sain-doux ou du suppuratif ordinaire pendant quinze jours au moins, & avoir soin de mettre un séton dans le voisinage, pour procurer un écoulement suffisant à la matiere du dépôt. On pourroit faire venir de ces dépôts à différentes parties du corps de l'animal malade, & ce seroit le moyen d'en tirer plus d'avantage.

Il faut accompagner ce reméde d'une seule saignée, d'une grande diete, & de boisson fréquente avec l'eau blanche, pour laisser les estomacs se vuider. On doit avoir soin aussi deux fois le jour de mettre un baillon à la bête malade, pendant une heure ou deux. On garnit ce baillon d'une toile entortillée, dans laquelle on a mis un mastigadour fait avec sel, poivre long, un peu d'ail & miel: par ce moyen, la salive devient plus fluide, se rectifie & contribue à la digestion. Il faut aussi frotter les narines & le derriere des oreilles, plusieurs fois le jour, avec du vinaigre aromatique.

Outre ces remédes, il est encore nécessaire de parfumer l'étable deux fois le jour avec des baies de geniévre, ou des feuilles de romarin, sauge, rhue, absinthe, lavande, thym, &c. séchées & brûlées, pour purifier l'air.

La nourriture doit être fort légere, un peu d'herbes, de son, de farine de seigle, ou de l'orge moulue, le tout en très-petite dose, & à la sixiéme partie de la nourriture ordinaire.

Ces animaux ne peuvent guérir qu'en maigrissant; & plus ils sont gras, plus leur guérison est difficile, & leur mort inévitable. Ce reméde réussit mieux aussi aux bêtes délicates, qu'aux bêtes grasses & robustes; aux jeunes, qu'aux vieilles, à celles qui sont moins malades, qu'à celles qui le sont beaucoup.

Les vaches qui guérissent, passent par différens périodes: d'abord leurs yeux ne sont plus rouges & ne larmoyent plus, leur dos se couvre d'écailles, leur pis est parsemé de boutons ou pustules; aux environs de leur cou, & sur-tout près du dépôt, on voit une grande quantité de boutons couverts de croûtes, qui tombent au bout de quelques jours: elles commencent à se lécher les naseaux & la peau, le poil se raffermit, le lait revient, la fiente est plus ferme, & on n'en voit point qui soient attaquées une seconde fois de la même maladie.

Lorsque les vaches attaquées de cette maladie, ont des pustules sur la langue, ce qui est bon signe, il faut la leur ratisser jusqu'au vif, & la bassiner avec du vinaigre & du sel.

Les Habitans du village de Bezu-la-Forêt, à deux lieues de Gournay, ont

préſervé leurs beſtiaux de la maladie contagieuſe qui a regné auſſi dans leur canton, en ayant herbé leurs vaches par précaution.

Maladie qu'on nomme Lente, qui eſt une eſpéce de flux de ſang.

Il faut prendre une groſſe poignée de l'herbe nommée verveine, & la faire bouillir dans un pot de vin juſqu'à ce qu'il ſoit réduit à moitié : on fera prendre cette boiſſon à la bête malade le plus chaud qu'on pourra, & auſſi-tôt on lui fera manger un picotin de ſeigle; il faudra bien la couvrir, & ne lui donner de nourriture que deux heures après le reméde.

Du Scorbut.

C'eſt un mal épidémique qui attaque les chevaux, bœufs & vaches, & qui leur prend, comme aux cochons, par des grains de ladrerie à la lévre de deſſus & de deſſous, & à la langue, qui eſt fort rude : elle tombe dans peu de jours, & l'animal meurt auſſi-tôt.

Reméde. Grattez d'abord, avec une cuiller d'argent, les marques du ſcorbut, juſqu'à ce qu'il n'y ait plus rien de rude : plus la langue ſaigne, mieux c'eſt; enſuite frottez ces endroits avec la pierre de vitriol, faites ſaigner l'animal, & gargariſez-lui la bouche avec le gargariſme qui ſuit.

Prenez une poignée de gouſſes d'ail, deux pintes de fort vinaigre, une poignée de la plante nommée éclaire, une poignée de ronces, force ſel & poivre, & laiſſez infuſer le tout pendant vingt-quatre heures.

On peut en faire uſage à froid dans le beſoin, mais il vaut bien mieux chaud : il faut s'en ſervir trois fois par jour quand le mal eſt preſſant, & deux fois quand il ne s'agit que de le prévenir.

Quand la cuiller d'argent a ſervi pour un cheval malade, il la faut paſſer par le feu avant de s'en ſervir pour un autre.

De la Rage.

Pour guérir de la rage quelqu'animal que ce puiſſe être, commencez d'abord, s'il y a plaie entamée, par la bien nettoyer avec quelque ferrement, & la bien laver avec du vin & de l'eau tiéde où vous aurez mis une pincée de ſel.

Cela fait, prenez de la ſauge, de la rhue & des marguerites ſauvages, une pincée de chacune : joignez-y quelques racines d'églantiers, ou bien de la ſcorſonnere, autrement dit ſalſifix d'Eſpagne; broyez ces racines; ajoutez à tout cela cinq ou ſix gouſſes d'ail & une pincée de gros ſel, & pilez le tout juſqu'à conſiſtance de marc; enſuite prenez de ce marc, appliquez-le ſur la plaie en forme de cataplaſme, & ſi cette plaie eſt profonde, vous y ferez diſtiller du jus de ce marc, puis vous l'envelopperez juſqu'au lendemain.

Après ce premier appareil, il reſtera du marc dans le mortier, environ la groſſeur d'un œuf, que vous imbiberez d'un verre de vin blanc ou rouge, il n'importe, en broyant le tout enſemble dans le mortier; enſuite vous exprimerez le ſuc en le paſſant par un linge, & vous le ferez prendre à jeun en breuvage au bœuf : après la priſe, vous lui laverez la bouche avec du vin ſeulement, & vous ne lui donnerez point à manger que trois heures après.

Pendant neuf jours on met de ce marc ſur la plaie, & chaque jour on fait prendre de ce ſuc à l'animal mordu.

Il arrive ordinairement qu'au bout de ces neuf jours, la plaie n'eſt point

refermée; mais pour lors il n'eſt plus queſtion que de la traiter comme une plaie ſimple.

Autre reméde contre la Rage, fort éprouvé pour les hommes & pour les bêtes.

Prenez la coquille de deſſous d'une huître à l'écaille mâle, c'eſt-à-dire, de celle dont le poiſſon a un bord noir, & dont l'écaille a en-dedans des marques qui ſont noires quand l'huître eſt vieille, & qui ſont jaunes quand l'huître eſt encore jeune; faites-la calciner au feu ou au four, juſqu'à ce qu'elle ſe rompe ſans effort; réduiſez-la en poudre impalpable, & ſi vous le pouvez, paſſez-la au tamis; enſuite faites-la prendre au malade. Il y a trois manieres de donner ce reméde.

La premiere, & celle qui agit le plus promptement, eſt de le donner en bol comme le quinquina, en mettant cette poudre ſimplement dans du pain à chanter mouillé, & en multipliant les bols à proportion de la facilité avec laquelle le malade pourra les avaler.

La ſeconde, eſt de le donner dans du vin blanc.

La troiſiéme, eſt de battre cette poudre dans quatre œufs frais, & d'en faire une omelette avec de l'huile, & non avec du beurre, qui empêcheroit abſolument l'effet: on fait manger cette omelette au malade ſans pain & ſans boire.

La doſe ordinaire, pour ceux qui ſont dans l'accès, eſt le poids de ſix gros, pour la premiere fois, qui doit ſe donner au malade le plus promptement qu'il eſt poſſible: les deux jours ſuivans, il faut lui en donner quatre gros à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après.

La doſe, pour ceux qui ſont mordus à ſang, & pour ceux qui ont été à la mer & qui n'en ont point été guéris, eſt le poids de quatre gros pour chacun des trois jours; il faut le donner au malade, le premier jour, au moment qu'il ſe préſente, les deux autres jours à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après l'avoir pris.

Quand le malade n'a été que pincé, léché ou éraflé, ou qu'il ſe trouve dans une grande crainte, qui eſt ſouvent auſſi dangereuſe que la morſure à ſang, la doſe n'eſt que le poids de deux gros, & il ne doit en prendre qu'une ſeule fois.

La doſe, pour les animaux, doit ſe proportionner à leur groſſeur, & leur être donnée avec quelque choſe qu'ils aiment, pourvu qu'il n'y ait point de beurre.

L'effet en ſeroit plus prompt, ſi on pouvoit leur faire avaler cette poudre avec de l'eau ou du vin.

Je ſouſſigné, Prêtre, Docteur en Theologie, Adminiſtrateur des Sacremens aux malades de la Paroiſſe de S. Euſtache de Paris, certifie que j'ai un très-grand nombre d'expériences de ce reméde depuis vingt ans, ſans que j'aye jamais ſu qu'il ait manqué perſonne. Fait à Paris, ce premier Avril 1716. Signé, THOREAU.

Quand on fait prendre ce reméde aux chiens, on leur ôte les œufs, & on emploie ſeulement l'huile d'olives pour y mettre la poudre d'écaille.

A l'égard des chevaux, bœufs ou vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles, avec huile d'olives, & faire le reſte comme pour l'homme.

Il eſt bon de faire proviſion de cette poudre d'écailles, & d'en calciner beaucoup, afin d'en avoir toujours en réſerve, ſur-tout dans les pays où ces écailles ſont rares; la poudre ne s'en corrompt point.

CHAPITRE II.

Du Laitage.

JE parle du laitage immédiatement après les bêtes à cornes, parce que ce ſont elles qui en donnent le plus ; & quoique ce ſoient les vaches qui fourniſſent preſque ſeules les laiteries, cependant je fais ici un Chapitre ſéparé du laitage, parce que c'eſt une matiere uſuelle & importante à l'économie champêtre. Elle comprend même d'autres bêtes que les vaches ; car les brebis, les chevres & autres animaux, fourniſſent auſſi la laiterie : c'eſt pourquoi ce Chapitre-ci eſt général, & les regles qui y ſont expliquées, doivent être obſervées pour toutes ſortes de laitages.

Ce Chapitre renfermera quatre Articles ; le premier ſera pour la ſituation, les uſtenſiles & les ſoins généraux de la laiterie ; le ſecond, pour le lait ; le troiſiéme, pour le beurre ; & le quatriéme, pour les fromages.

Article Premier.

De la Laiterie.

Elle doit être, comme nous l'avons dit ailleurs, ſituée & bâtie ſi à propos, qu'elle ſoit chaude l'hiver & fraîche l'été, afin que le laitage s'y conſerve malgré les chaleurs & les gelées ; on doit la tenir bien nette, bien fermée, bien enduite de mortier & blanchie ; les tables & autres uſtenſiles doivent être ſouvent lavés ; la fenêtre par où doit venir le jour, & l'air néceſſaire pour y travailler & diſſiper le mauvais goût que le laitage cauſe à la longue, garnie d'un bon treillis à petites mailles, en ſorte que les chats, les rats, ni aucune ordure n'y puiſſent faire tort. Il eſt bon qu'il y ait auſſi un évier bien propre & bien coulant, pour laver les uſtenſiles & jetter toutes les ſaletés.

Nous ſuppoſons qu'avec cela la laiterie eſt garnie de tables, ais, terrines & pots de différentes grandeurs, de baquets, & de tous les autres uſtenſiles néceſſaires aux différentes façons du laitage, tels que ſont une ou deux barattes, qui eſt le baril à battre le beurre, haut de deux pieds, large par le bas & étroit par le haut, garni de ſon couvercle percé d'un trou, au travers duquel paſſe la batte-beurre ; (les pauvres gens s'en paſſent, & battent leur beurre avec la main dans de grands pots de terre :) des claies, des écliſſes, qu'on appelle autrement chazerets, caſerons ou cornes, c'eſt-à-dire, de petites cages ou petits moules, ſoit de bois, ſoit de terre, dont le fond eſt d'oſier ou percé à petits trous, pour faire ſécher les fromages & en laiſſer écouler le lait clair ; des cuillers pour dreſſer le lait, (celles de bois ſont plus propres que celles d'airain ou de fer) ; des couloirs, qui ſont des eſpéces d'écuelles rondes dont le fond eſt percé, pour couler le lait au travers d'un linge qu'on met deſſus ; des cages d'oſier à deux étages, hautes de deux pieds ſur un pied & demi de diametre, pour ſuſpendre à l'air & y mettre égoutter les fromages, &c.

Il faut choiſir pour avoir ſoin du laitage, une ſervante de confiance, qui ne peut pas être trop propre ſur elle & ſur tout ce qui l'approche, ni laver & balayer trop ſouvent la laiterie & les uſtenſiles qui y ſervent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaiſe odeur, araignées, &c.

ARTICLE II.

Du Lait.

Tout le monde ſait le profit que le lait produit, comme aliment ordinaire, ſoit lait ou crême, comme aſſaiſonnement, comme remède, comme beurre, & comme fromage.

Subſtance, ſortes & choix du lait.

Il eſt plus ou moins propre à ces différens uſages, ſuivant le plus ou le moins des trois ſubſtances qui le compoſent: la graſſe ou butyreuſe, l'épaiſſe ou la caſéeuſe, & la ſéreuſe ou lymphe; elles ſe ſéparent, & on les diſtingue aiſément, pourvu que le lait ait du repos, & c'eſt à-peu-près, ce qu'on appelle la crême, le caillé & le petit-lait.

Nous avons le lait de femme, celui d'âneſſe, de chevre, de brebis, de vache, de cavalle, de chameau & de truie: ils ſont tous en uſage, à la réſerve du dernier; mais il ſuffit de les indiquer. Il ne s'agit ici que du lait de vache: c'eſt le plus agréable & le plus en uſage de tous les alimens; la partie butyreuſe y domine plus que dans aucun autre: c'eſt pourquoi il eſt épais & gras, il adoucit en rafraîchiſſant, il nourrit & rétablit les parties ſolides.

Le lait a différens degrés de bonté, ſuivant les ſaiſons, ſuivant l'âge des bêtes qui le fourniſſent, ſuivant l'âge du lait même, & ſelon la qualité & la quantité de la nourriture, & les endroits où elle ſe prend.

Le lait du printems, particuliérement celui du mois de Mai, eſt le meilleur & le plus ſouverain; il eſt moins épais & plus aiſé à digérer que dans tout autre tems, parce que les animaux vivent alors, en abondance, d'alimens plus humides & plus ſucculens. Celui de l'été eſt encore très-bon, à cauſe de la bonté des herbes.

Quand l'animal eſt dans ſa vigueur, ſon lait eſt plus facile à digérer, mieux conditionné, & plus cuit que quand il eſt trop jeune ou trop vieux; parce que dans le premier état, ſon lait eſt trop crud & trop ſéreux, & dans le ſecond il eſt trop ſec & peu crêmeux.

Le lait d'une vache qui a nouvellement vêlé, ne vaut rien ni cuit, ni crud, ni en beurre, ni en fromage: même en général, tant qu'une vache eſt tettée, ſon lait ne vaut rien, & il faut qu'il ait ſix ſemaines au moins. Il faut de même ceſſer de tirer la vache ſix ſemaines ou deux mois avant qu'elle vêle.

On dit que les vaches noires donnent de meilleur lait que les autres, & que celui des animaux qui ont double rangée de dents, ne ſe caille jamais dans le corps.

Le lait des vaches qui paiſſent dans des lieux aquatiques, eſt moins bon, moins épais, & en plus petite quantité que celui des vaches qui pâturent dans des endroits élevés & découverts.

Le lait des animaux incommodés ou mal-ſains, ou qui ſont en chaleur, ne vaut rien.

On remarque même que les vaches, pour donner de bon lait, ne doivent pas être ni trop jeunes, ni trop vieilles; il faut auſſi qu'elles ne ſoient point ſauvages ou coureuſes, mais paiſibles, tant aux champs qu'à l'étable, & que leur lait ne ſoit pas ſujet à tourner.

Au reſte, pour en avoir de bon & en abondance, il faut bien nourrir les animaux qui le donnent, & leur faire prendre de l'exercice ſans les fatiguer.

Comment

Comment connoître le bon Lait.

Le meilleur eſt celui qui eſt blanc, qui a l'odeur agréable, ou qui n'en a point; qui a la ſaveur douce, ſans amertume, ſans âpreté, ſans ſalure; la conſiſtance, ni trop épaiſſe, ni trop claire; en ſorte que la goutte que vous mettrez ſur votre ongle, y conſerve ſa rondeur ſans couler. Le lait qui tire ſur le jaune, ou celui qui verdit ou noircit, ne vaut rien & n'a point de corps, non plus que celui qui eſt bleuâtre: il faut même ſe défaire des vaches qui le donnent tel, à moins qu'on ne tende plus à l'abondance qu'à la bonté du lait.

Soins néceſſaires pour traire, repoſer, écrêmer & conſerver le Lait.

La Servante chargée du ſoin de la laiterie, lavera bien les tettines des vaches avant que de les traire, & après avoir jetté dans l'étable l'eau avec laquelle elle les aura lavées, elle les traira auſſi-tôt dans des chaudrons ou pots bien propres: ſur le champ elle coulera le lait tout chaud dans les terrines, à travers d'un linge bien blanc & mouillé, mis ſur la couloire, pour en ôter toutes les ſaletés; & elle le laiſſera repoſer pendant vingt-quatre heures ou environ, plus ou moins, ſelon les ſaiſons: car l'été le lait tourne bien vîte; c'eſt pourquoi on ne ſauroit le mettre alors dans un lieu trop frais: il faut auſſi éviter que le froid ne le faſſe cailler trop tôt pendant l'hiver; & pour cela on doit mettre dans la laiterie quelque poëllée de feu, ou bien méttre les terrines dans le four, après le pain ôté, ou près du feu, pour que la chaleur faſſe monter la crême au-deſſus. Dans les ſaiſons tempérées de l'automne & du printems, on peut le garder davantage, & l'air n'eſt plus à craindre. Comme la chaleur épaiſſit le lait, & que le froid l'aigrit, dans les ſaiſons tempérées on peut le garder juſqu'à trois jours dans un lieu auſſi tempéré & propre; il eſt bon de le remuer ſouvent avant que de le mettre repoſer.

Il vaut pourtant mieux ne pas le laiſſer repoſer plus d'un jour, ſur-tout hors de l'hiver; le plutôt eſt le meilleur, pour en tirer, ſoit crême, beurre, jonchées, fromages, mégue ou autres profits champêtres.

En hiver que les vaches ont peu de lait, ſoit à cauſe du froid, ou faute de pâture, ou parce qu'elles ſont ordinairement pleines en ce tems-là, on peut amaſſer trois ou quatre traites enſemble, pour ne point tant embarraſſer de terrines; cela ne fait point de tort au lait.

Il ne faut néanmoins jamais mêler le lait d'une vache qui a vêlé depuis un mois, parce qu'il n'eſt bon, comme je l'ai déja dit, ni en beurre, ni en fromage; il eſt même dangereux ſi on le prend crud.

Quand le lait eſt repoſé & un peu refroidi, on en va lever la crême avec une grande cuiller bien nette, & on la met dans un pot bien propre juſqu'à ce qu'on l'emploie.

Les parties butyreuſes du lait ſont la crême & le beurre, & les parties caſéeuſes ſont les fromages: c'eſt pourquoi le lait qui donne le plus de crême, rend le plus de beurre, & fait les fromages moins bons; au lieu que celui qui ne rend guère de crême, & qui par conſéquent conſerve ſa graiſſe, eſt meilleur pour les fromages que pour le beurre.

L'économie veut pourtant que l'on tire plus à la crême qu'au fromage, puiſqu'il ne fait pas tant de profit que la crême & le beurre. Nous parlerons des crêmes en traitant de la cuiſine. Les Bas-Normands font bouillir du lait avec des oignons

& de l'ail, & le gardent dans des vaiſſeaux pour leur uſage : ils appellent cela du ſérat ou lait aigre.

Le lait ſe diviſe ordinairement en trois ſubſtances : le beurre, le fromage ou caillé, & le petit-lait ou lait clair, qui ne ſert guère qu'en médecine.

ARTICLE III.

Du Beurre.

Comme le beurre eſt la crême du lait, qui, à force d'être foulée & battue, s'eſt dépouillée de la féroſité qu'elle contenoit, & a pris une conſiſtance plus épaiſſe, plus le lait contient de parties huileuſes & graſſes, plus il fournit de beurre ; c'eſt pourquoi on en retire davantage de celui de vache que de tout autre. Le lait le plus nouveau trait & le plus gras, fait le meilleur beurre, & il faut environ dix livres de lait pour faire deux livres & demie ou trois livres de beurre.

Pour le faire, il ne faut que beaucoup de propreté, & quelquefois un peu de patience ; il n'y a qu'à mettre dans la baratte toute la crême qu'on a levée deſſus le lait, ou le lait même ſans l'avoir écrêmé, & l'y bien battre avec la batte-beurre, juſqu'à ce qu'il s'épaiſſiſſe en maſſe : on prend cette maſſe, qui eſt le beurre, on la lave bien proprement dans une terrine pleine d'eau claire, & on la met en motte ou en pains, de telle groſſeur & forme que l'on veut.

La *baratte* eſt un vaiſſeau fait de douves ou de terre cuite, large d'en bas & aſſez étroit par le haut : on le couvre d'une eſpéce d'écuelle de bois percée d'un ſeul trou, au travers duquel on paſſe le manche d'un cylindre de bois long de cinq pouces de diametre & d'un pouce d'épaiſſeur, percé en pluſieurs endroits, qu'on appelle *batte-beurre*, parce que c'eſt avec ce bâton qu'on fait le beurre, à force de battre & de brouiller les parties du lait.

Dans les pays de pacages, où il ſe fait beaucoup de beurre, au lieu de baratte & de batte-beurre, on le fait dans un petit baril de forme cylindrique, poſé horiſontalement ſur deux pieux de bois, qu'on tourne avec une manivelle de fer, dont la branche traverſe & porte tout le baril.

Le beurre étant ainſi fait & bien lavé, celui qu'on voudra manger ou vendre frais, doit être enveloppé d'un linge blanc, & porté au frais dans la laiterie. Quant à celui qu'on veut garder, il faut ſur le champ le ſaler ou le fondre, comme nous le dirons ci-après : s'il étoit refroidi & durci, il ne ſeroit pas ſi bon, & ne ſe manieroit pas ſi aiſément. C'eſt ainſi qu'en Bretagne, en Normandie & en Flandre, on fait les beurres exquis qui nous viennent à Paris. Les beurres fins ſe mettent dans des petits pots de grès, & les beurres de proviſions dans des longs pots auſſi de grès, qu'on nomme *tallevannes*, ou dans des *tinettes*, qui ſont des vaiſſeaux de douves faits exprès, qui ſont plus larges en haut qu'en bas. Les tallevannes remplies de beurre, peſent, ſuivant leur grandeur, depuis ſix livres juſqu'à quarante, & les tinettes depuis vingt juſqu'à deux cens livres.

Dans les Indes, le beurre ſe fait dans le premier pot qui tombe ſous la main : on fend un bâton en quatre, on l'étend à proportion du pot où eſt le lait ; enſuite on tourne ce bâton en divers ſens, par le moyen d'une corde qui y eſt attachée, & au bout de quelque tems le beurre ſe trouve fait.

On fait du beurre, non-ſeulement de lait de vache, mais encore de lait de brebis & de chevre, & même de lait de cavalle & d'âneſſe. Autrefois on brûloit du beurre dans les lampes au lieu d'huile ; il en tient encore lieu dans les ſalades du Boulonnois, & dans quelques autres Provinces où elle eſt fort chere.

Lait de Beurre.

Après qu'on a fait le beurre, il reste le lait de beurre, que les uns appellent *Battis*, d'autres lait *Ribotté*, ou simplement *Babeurre* ou *Mégue;* il en coule aussi des fromages à mesure qu'ils s'affermissent & se sechent. Ce *Serum* ou *Petit-Lait* est fort rafraîchissant & humectant : on s'en sert communément pour nourrir le bétail, sur-tout les cochons & les chiens. Les pauvres gens s'en servent aussi en tems de cherté, en le faisant un peu bouillir.

Pour faire le Beurre promptement.

Le beurre est quelquefois si long-tems à se prendre dans la baratte, qu'on perd patience à le battre; pour qu'il s'épaississe promptement, il n'y a qu'à y mettre du lait de vache tout nouvellement trait & encore chaud.

Ou bien, si c'est le grand chaud ou le grand froid qui empêche que la crême ne s'épaississe, (car les chaleurs & les froidures sont également contraires à la coagulation), il faut battre le beurre l'hiver auprès du feu; mais pas trop près, pour qu'il ne fasse qu'échauffer & animer les parties butyreuses sans les cuire : & l'été il n'y a qu'à tremper de tems en tems la batte-beurre dans une terrine pleine d'eau fraîche & claire, pour rafraîchir & lier les parties huileuses & grasses du lait, que la chaleur a émoussées.

Quelquefois aussi la cause de ce que le beurre ne se fait qu'avec bien de la peine, est dans la mauvaise qualité du lait, qui a trop peu de parties butyreuses & trop de sérosite : en ce cas, ce n'est que la patience, & le lait trait tout chaud qui peuvent faire lier le peu qu'il y a dans ce lait de parties crêmeuses & liantes; ou bien il faut se défaire de la vache qui donne un lait d'un acabit si sec & si séreux; car au reste, il y a de l'imagination, & si l'on veut, de la superstition, à croire, comme faisoient jadis quelques bonnes vieilles, qu'une bague d'or ou une piéce d'argent jetté dans la baratte, fait épaissir le lait en beurre.

Choix du Beurre.

On en juge par le goût, par la couleur & par la saison.

Celui du mois de Mai est le plus estimé & le meilleur; celui d'été, fait entre les deux Notre-Dame, vient ensuite; celui du commencement de l'automne & les autres vont après.

On doit le choisir d'une saveur & d'une odeur douces & agréables.

Quant à la couleur, celui qui est naturellement jaune & qui n'est point d'un jaune trop foncé, est le meilleur : mais il ne faut pas tout-à-fait s'en fier à la couleur, il faut y goûter; car on teint le beurre en jaune avec des barbottes ou du safran. Ce jaune est pourtant aisé à distinguer du jaune naturel du beurre, parce que le jaune artificiel est bien plus foncé que le naturel. On y met aussi du suc de souci ou de coqueret, ce qui le rend apéritif & sain.

Le jaune pâle est encore assez bon, mais le beurre blanc ne vaut rien; il n'a ordinairement ni onction, ni saveur, ni odeur : celui que les vaches donnent, pendant les fleurs du trefle blanc, est sans couleur, amer & mou.

On doit, outre cela, choisir le beurre le plus frais battu qu'il se peut : plus il est nouveau, plus il est agréable & salutaire, moins il en faut.

Pour servir le Beurre proprement.

Comme le beurre servi en masse n'a point de grace sur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées ; ensuite on le passe à travers une étamine, & on le file dans une seringue de bois faite exprès, dont le bout est fermé par une plaque de fer percée de différens trous ; afin que le beurre, passant à travers, en prenne les figures différentes. Il y en a qui, au lieu de seringue, se servent d'une passoire de bois ; d'autres prennent une grosse serviette claire, qu'ils attachent, par un bout, à un crochet de fer, mettent le beurre dedans, & le font filer à travers la serviette en la tordant, après ils le dressent en rocher sur une assiette. Quelques-uns jettent dessus des fleurs de buglose dans la saison ; d'autres le filent sans amandes, & y mettent un peu de jus d'ail pour ceux qui l'aiment, avec du sel blanc bien menu.

J'ai déja dit que, quand on veut conserver le beurre, on le sale ou on le fond.

Du Beurre salé.

Le sel donne du goût au beurre, & il le conserve, parce qu'il en bouche les pores, & empêche l'air d'y entrer & d'en désunir les principes ; sans cela, il devient âcre, huileux & désagréable.

Les beurres de Mai & de Septembre sont ceux dont on fait ses provisions. On appelle beurres fins ou beurres d'herbes, ceux qui sont faits dans le tems que les vaches sont en pleins pâturages, sans se nourrir de fourrages.

Pour saler le beurre, (le plus frais est le meilleur & le plus aisé à manier), prenez-en environ deux livres à la fois, étendez-les avec un rouleau sur une table bien nette, ou dans un de ces baquets bas & larges, dont bien des gens se servent pour pêtrir le pain : faites-y, de ce beurre, une abaisse épaisse d'un doigt, saupoudrez-la de sel égrugé ; ensuite pliez le beurre en trois ou quatre, pêtrissez-le bien, pour que le sel pénétre par-tout ; étendez-le de nouveau, salez-le une seconde fois, & pêtrissez-le de même ; &, quand, en le goûtant, vous le trouvez assez salé, il n'y a plus qu'à le mettre dans des tinettes, ou dans des pots de grès bien échaudés, sur un lit de sel dans le fond. Vous salerez ainsi tout votre beurre de suite, & en le mettant dans la tinette ou dans le pot de grès, vous l'y presserez bien, pour qu'il n'y ait point de vuide, & que tout soit en masse. Quand le pot est plein, à quelques doigts près du bord, il faut y répandre de la saumure, c'est-à-dire, du sel fondu dans de l'eau, & la renouveller de tems en tems ; sans quoi, le beurre ne se conserveroit pas. Il faut aussi couvrir les pots de beurre de quelques doubles de papier propre, & les mettre dans un lieu frais & hors de l'atteinte des chats, des rats & des souris.

Pour saler le beurre, on se sert indifféremment de sel gris ou de sel blanc. Le sel blanc est ordinairement plus propre, & fait une saumure plus belle à la vue que le sel gris ; mais aussi le dernier donne moins d'âcreté au beurre, & il sale un tiers plus que le blanc : au reste, il n'y faut point épargner le sel. On met ordinairement une livre de gros sel sur douze livres de beurre. Comme le sel ne gâte rien, mettez-en toujours plus que moins, sur-tout quand le beurre est de lait de vaches qui ont pâturé dans des pays marécageux ; de même, s'il est fait pour être gardé long-tems, ou pour être transporté, il y faut beaucoup de sel, afin qu'il ne tourne point à la graisse.

Du Beurre fondu.

Le beurre affiné ou fondu eſt fort bon pour les fritures, entremets, pâtiſſeries, & même pour les ſalades, au lieu d'huile : les bonnes ménageres doivent d'autant plus l'eſtimer, qu'il n'y a pas à craindre qu'on le mange ſur le pain en leur abſence, comme on fait le beurre frais ou ſalé.

Pour en fondre, comme pour en ſaler, il faut le choiſir frais ou de bon goût, & le prendre du mois de Mai ou de Septembre : mettez ce que vous en voudrez fondre dans un chaudron, ſur un feu clair, modéré & toujours égal : quand il commence à frémir, remuez-le avec l'écumoir, pour empêcher qu'il ne leve, & continuez à le faire bouillir modérément juſqu'à ce qu'il ſoit cuit : lorſqu'il l'eſt, retirez le chaudron de deſſus le feu, laiſſez-le un moment repoſer, & voyez s'il eſt clair comme de l'huile juſqu'au fond : pour-lors écumez-le bien, & ſans brouiller le fond, qui eſt le plus groſſier, & que vous employerez aux potages du commun : vous retirerez du chaudron tout le bon beurre cuillerée à cuillerée, & le mettrez dans des pots de grès bien lavés ; laiſſez-l'y refroidir, bouchez-les enſuite, & ſerrez-les comme le beurre ſalé.

Le beurre fondu peut ſe garder bon deux ans entiers, quoiqu'on n'y mette point de ſel, parce qu'il eſt purifié par le feu.

Article IV.

Des Fromages.

Comme le fromage n'eſt autre choſe que le caillé du lait ſéparé du *ſerum*, & endurci par une chaleur lente, on doit le regarder, pour ſa façon ou pour ſes effets, comme la partie du lait la plus groſſiere & la plus compacte.

De quels laits ſe font les Fromages.

On tient que le lait des bêtes qui ont une double rangée de dents, & de celles qui ont plus de quatre tettaſſes, ne peut faire de fromage ; & que celles qui n'ont que deux tettes, ſont les meilleures.

Le fromage fait avec le lait de vache, eſt celui dont nous nous ſervons le plus ordinairement : il eſt d'un goût fort agréable, & nourrit beaucoup.

On prétend pourtant que le fromage de lait de brebis ſe digere plus aiſément ; mais qu'il ne nourrit pas tant, parce qu'il n'eſt pas d'une ſubſtance ſi groſſiere ni ſi compacte, ayant beaucoup de parties caſéeuſes & butyreuſes, qui le rendent épais & gras.

On fait encore des fromages de lait de chevre, & on les appelle des chevrets ; mais ils ſont plus en uſage dans le pays Breſſan en Italie, qu'en France : ils ſont ici peu eſtimés, quoiqu'ils ſe digerent aſſez aiſément, parce que le lait de chevre a peu de ſéroſités, & ſe caille facilement.

Ces différentes qualités des laits de vaches, de brebis & de chevres, ont donné lieu au proverbe qui recommande le beurre de vache, le fromage de brebis, & le caillé de chevre. Bien des gens font du fromage de lait de vache & de brebis mêlés enſemble, & y mettent un peu de ſafran avant de le pêtrir, pour lui donner un peu plus de jaune ; de même on met un peu de lait de vache avec le lait de chevre, pour que le fromage en ſoit plus crêmeux.

Quand & où se font les bons Fromages.

Revenons à nos fromages ordinaires, qui se font de lait de vaches: le printems & le mois de Septembre sont les meilleures saisons pour le faire, & il faut choisir le lait bon & frais.

On peut faire le fromage, ou avec le lait écrémé, ou sans en ôter la crême: dans le dernier cas le fromage est beaucoup meilleur & plus agréable: celui qu'on fait après avoir ôté la crême, s'appelle fromage commun ou de ménage.

Il y a pourtant des vaches dont le lait est si gras, qu'il faut en ôter un peu de crême, pour pouvoir en faire du fromage, & on le fait encore très-bon de ce lait ainsi écrémé à demi: c'est pourquoi il est toujours bon de faire des essais de son lait, avant de se déterminer sur l'emploi qu'on en veut faire.

Il ne s'agit pas ici de citer tous les endroits d'où il nous vient de bons fromages, ni d'enseigner la maniere dont chacun s'y prend pour le faire: chaque fromage a son mérite, & chaque pays chaque guise. Le fromage de *Brie*, qui est si commun à Paris, est fort gras, & se fait dans de grandes éclisses plates & larges: il est excellent & très-estimé. Les Provinces de Languedoc, de Provence, de Bretagne, de Normandie, de Bresse, de Forez & de Flandre, nous en fournissent chacun leurs sortes, qui sont très-bonnes.

Grenoble en Dauphiné fournit le *Sassenage*, qui est par petits pains ronds & épais de quatre à cinq pouces, du poids de quatre à huit livres: il doit n'être point trop vieux, avoir la pâte persillée, c'est-à-dire, parsemé de veines bleuâtres, & d'un goût agréable, quoiqu'un peu piquant. Le *Rocfort* de Languedoc se fait de lait de brebis; il est plat & rond comme un gâteau, épais de deux pouces au plus; il y en a du poids depuis quatre jusqu'à huit livres; il doit être persillé & d'un goût agréable & doux. Roanne en Forez donne de petits fromages gras, à côte rougeâtre, qui sont de lait de vache, & que l'on nomme *Fromage de Roche*: ils sont ronds & épais, & pesent environ deux livres; les plus nouveaux & les plus mollets sont les plus estimés. La Franche-Comté fournit les *Vachelins*, qui contrefont les Gruieres de Suisse. Ceux d'Auvergne imitent les fromages d'Hollande: cette Province de France en donne en quantité, des gros & des petits, qui sont tous de lait de vache: ces bêtes y sont, sur-tout dans les montagnes de Salers, si fécondes en lait, qu'ordinairement on rend par année aux propriétaires de chaque vache deux quintaux de fromage, qui se vend communément treize livres le quintal. Les gros fromages d'Auvergne pesent trente à quarante livres, & se nomment, ou *Quantal*, du nom de la montagne où il s'en fabrique le plus, ou *Tête de Moine*, à cause que la forme en est haute & ronde. Le petit fromage d'Auvergne est presque quarré, & pese depuis dix jusqu'à vingt livres; il en sort peu de la Province. Le bord de la Flandre fournit les Marolles & les Dauphins; la Normandie, les Pont-l'Evêque, les Ponteaux-de-mer, & les Angelots du pays de Bray, qui sont faits ou en cœur, ou en ronds applatis, & quelquefois doubles. Le *Semonée* est un fromage persillé, blanc & gras. L'Italie fournit les *Parmesans* & les *Bressans*; la Suisse les *Gruieres*: il y en a aussi beaucoup d'Hollande.

Tous ces fromages sont bons & de grand débit; mais il suffit ici de dire la maniere générale pour en faire: chacun raffinera suivant son goût, ou suivant l'usage du pays.

Comment se fait le Fromage.

Il n'y a qu'à faire cailler le lait, le saler, le faire sécher & affiner plus ou

moins, ſuivant qu'on le veut manger mou, ſec ou affiné : ſur-tout que la perſonne, qui fera les fromages, ſoit bien propre, & n'ait ni gale, ni mains ſuantes, ni aucune incommodité naturelle ou accidentelle, parce que cela empêcheroit le fromage de prendre, & le rendroit œilleté, crevaſſé & mal-propre. Les Auvergnats, qui font grand cas de leurs fromages, ne les font faire que par de jeunes garçons bien ſains & bien propres.

Pour faire cailler le Lait.

On ſe ſert preſque toujours de la préſure pour faire cailler le lait : j'entends de la préſure de veau ; car les caillettes d'agneau, de chevreau & de levraut ont auſſi leur préſure, mais elle n'eſt point ſi bonne ni ſi en uſage, à beaucoup près. On caille auſſi le lait avec de la graine de chardon-bénit ou de la fleur de chardon ſauvage, avec le jus de figuier, qu'on fait couler en faiſant une inciſion à l'écorce de l'arbre ; ou bien encore avec le gingembre ou des œufs de brochet. Les barbes violettes des fleurs de chardons d'Eſpagne, que l'on fait ſécher comme des roſes, le poivre battu, le jus de bled verd pilé, ou autres herbes fort vertes, donnent la couleur, le goût & l'odeur au lait. A Florence on ſe ſert de fleurs d'artichaux pour le faire cailler.

De la Préſure.

La préſure eſt un lait *caillé* qui ſe trouve dans une eſpéce de petit ſachet qui tient à la panſe du veau ou autre animal ; & c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de *Caillette*.

Plus on garde la préſure, meilleure elle eſt, parce qu'elle a plus d'acide : quoiqu'elle ait la vertu de faire cailler le lait, ſi on la met après qu'il eſt caillé, elle ſe diſſout, de même que ſi on met du ſel dans le lait auparavant la préſure, il en empêche l'effet, & le lait ne ſe prend point : au contraire, le ſel endurcit le caillé, quand on l'y met après la préſure. La muſcade rapée, ou une ſeule goutte de vinaigre, empêchent auſſi que le lait ne ſe caille.

Pour avoir de bonne préſure, prenez les caillettes d'un veau, qui n'a encore été nourri que du lait qu'il a tetté ; tirez-en les petits grumeaux de lait caillé que vous y trouverez, épluchez-les bien, & après avoir ôté les poils que le veau peut avoir avalé en tettant, lavez ces grumeaux dans de l'eau fraîche à meſure que vous les manierez, & mettez-les dans un linge bien blanc pour les eſſuyer un peu ; enſuite lavez de même & raclez bien les caillettes, puis remettez-y les grumeaux, ſalez-les à propos, pendez-le tout en l'air, & mettez un petit pot au-deſſous pour recevoir l'eau ſalée qui en coulera : elle eſt excellente pour faire cailler le lait. Ne prenez de cette préſure qu'au bout de quelque jours, pour qu'elle ait le tems de ſe faire.

Quand on veut faire du fromage, on prend un peu de cette préſure, on la délaye dans une cuiller avec un peu de lait, & on la jette dans celui dont on veut faire du fromage ; il ne faut qu'une demi-dragme de préſure pour une bonne potée de lait. Il ſe prend au bout d'une heure ou deux. Le lait tout nouvellement trait ne ſe caille pourtant pas ſi vîte que celui qui eſt froid ; de même celui qui a toute ſa crême, eſt plus long-tems à ſe prendre que celui qui eſt écrêmé.

Lorſque le froid empêche que le lait ne ſe caille, on met le pot & le lait dans une chaudiere pleine d'eau tiéde, ou ſur de la cendre chaude.

Quand le lait eſt pris, on tire le caillé avec la cuiller à écrêmer, & on le dreſſe

dans des écliſſes, pour lui donner la forme qu'on veut qu'il ait, & pour en laiſſer égoutter le petit-lait, qu'on appelle *Mégue* en quelques Provinces : on le reçoit dans des écuelles de bois ou de terre, pour le donner aux cochons, à la volaille, &c. Quand les fromages ont pris corps dans les écliſſes, on les en ôte pour les ſervir ſelon qu'on les aime, mous ou égouttés; ou bien on les met dans les *Chaſieres*, c'eſt-à-dire, dans les cages d'oſier faites exprès pour cela, ou ſur des ais, pour qu'ils s'affermiſſent.

De la maniere de ſaler, faire ſécher, conſerver & affiner les Fromages.

Auſſi-tôt que le fromage a pris corps, on le ſale pour qu'il ait meilleur goût & qu'il ſe garde mieux; le premier jour on jette du ſel bien égrugé par-deſſus; le lendemain on le retourne & on le ſale de l'autre côté, & ainſi alternativement de jour en jour; vers le cinquiéme jour, les fromages jetteront une eſpéce de fleur farineuſe; on mettra du ſel menu par-deſſus, & on continuera à les retourner tous les jours, juſqu'à ce qu'ils s'affermiſſent : il y en a qui, pendant ce tems, les pelent tous les jours. Quand ils ſont fermes, on les met ſécher dans la cage ou chaſiere, ſur de la paille fraîche ou des joncs, ou ſur des ais bien propres, ou bien dans des eſpéces de garde-mangers quarrés, garnis exprès de toiles claires tendues bien roides ſur des chaſſis de bois. Il faut ſeulement avoir ſoin de tenir tous ces endroits bien propres, hors de la portée du ſoleil, & ratiſſer les ais avec un couteau tous les huit jours, afin qu'il ne s'y amaſſe point de vers ou autre vermine. Pour s'en garantir, les uns frottent les fromages avec de l'huile de lin ou du marc de cette huile; d'autres mettent les fromages dans de la graine de millet ou de lin, qui les tient frais & les empêche de durcir, en ſorte qu'ils ſont toujours bons à ſervir au maître ou au domeſtique, ou à être vendus. Surtout il ne faut point les faire ſécher précipitamment, en les mettant, comme font quelques gens, dans une chambre bien fermée, dans laquelle ils allument du feu: ce n'eſt pas-là les ſécher; c'eſt ſeulement les rider & leur donner un goût, une odeur, un œil & un acide très-déſagréables.

Les fromages étant ainſi ſéchés lentement, on les garde dans un lieu tempéré, où ils ſoient à couvert du grand chaud & du grand froid, & hors de la portée des chats, inſectes & de tout ce qui peut y faire du tort. S'ils ſe fendent, ou ſi les vers s'y mettent, il faut les manger ou les vendre; ou bien en ôter les vers, & frotter les crevaſſes d'huile ou marc de lin, ou d'huile d'olives.

Les fromages ſe conſervent ainſi pendant un an & plus; mais il faut les faire affiner quand on les veut manger : l'affinage les rend jaunes, gras, plus forts & plus piquans.

On les affine, ou en les mettant à la cave, ou autres lieux frais, dans des armoires pratiquées dans les murs, ou ſur les planches bien propres, qu'on peut frotter d'huile, ſoit d'olives, ſoit de lin ou de vinaigre, avant que d'y ranger les fromages; ou bien les mettre dans du ſon, après les avoir frottés de lie de vin; ou bien encore les tremper dans de l'eau ſalée, les envelopper enſuite de feuilles d'ormes ou d'orties, & les tenir fraîchement dans quelque vaiſſeau, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez affinés, ſans l'être trop, parce qu'alors, à force de fermenter, ils deviennent mauvais pour le goût & pour les effets.

Quand à force d'avoir été gardés, ils ſont devenus durs & amers, il n'y a qu'à les mettre dans le ſable de la cave ou dans de la farine, ou bien parmi des pois chiches, ou bien encore les couvrir de feuilles de ſerpentaire : tout cela empêche qu'ils ne ſe pourriſſent & que les mittes ne s'y mettent.

Toutes ſortes de fromages deviennent ſalés avec le tems; & lorſqu'ils ſont mis

mis dans du vinaigre avec du thym, ils prennent leur nouvelle ſaveur. Les feuilles d'une herbe que les Grecs appellent *Aron*, & les Latins, *Pes vituli*, empêchent que les vers ne s'y mettent.

Choix & marques d'un bon Fromage.

Il doit être gras & un peu peſant, avoir la tranche nette & unie, la couleur jaunâtre, la pâte égale, bien liée, ſavoureuſe & douce, ſans mittes, vers, ni pourriture; le meilleur eſt celui qui n'eſt ni trop vieux ni trop nouveau, qui eſt aſſez gras & aſſez ſalé, d'une conſiſtance médiocre, d'un goût & d'une odeur agréables, & enfin qui a été fait avec de bon lait de vache: quand on y mêle du lait de brebis, il eſt plus blanchâtre & moins ſavoureux. Les Poitevins y mettent un peu de ſafran pour le rendre jaune.

Promptes façons de Fromages.

S'il vous ſurvient du monde que vous vouliez régaler à votre campagne d'un fromage délicat, prenez à midi la crême du lait qui a été tiré le matin, mêlez-la avec autant de lait tout chaud trait, mettez-y de la préſure délayée dans de l'eau ſalée: quand le tout eſt bien mêlé, qu'il a repoſé une bonne heure, & que la préſure a fait ſon effet, dreſſez ce caillé, avec une cuiller, dans une écliſſe haute & garnie dans le fond d'un linge bien blanc; laiſſez égoutter ce fromage pendant deux ou trois heures; enſuite renverſez-le ſur une aſſiette, ôtez-en le linge & ſervez-le; au lieu d'eau ſalée, l'eau de fleurs d'orange ou le jus d'amandes pilées font à merveille.

Bien des gens ne font que prendre le lait tout chaud trait, le coulent & le mettent en préſure en le remuant quelque tems avec la cuiller: ce fromage eſt fort bon à manger promptement, & il eſt meilleur au printems qu'en toute autre ſaiſon.

Fromage de Breſſe.

Dans la Breſſe, le fromage ſe fait d'une maniere qu'on peut ſuivre par-tout, principalement quand on a peu de fromages à faire.

Pour cela, prenez dix ou douze pintes de bon lait, coulez-le, & le mettez dans une chaudiere ſur le feu; laiſſez-l'y chauffer tant que vous pourrez y ſouffrir le bras nud; enſuite mettez-y une once de bon fromage détrempé dans de l'eau: il faut qu'il y en ait plein un moyen plat: pour donner couleur au fromage, vous y délayerez un peu de ſafran.

Quand le lait, qui eſt dans la chaudiere, ſera caillé, prenez un bâton rond & bien net, avec lequel vous romprez & remuerez le fromage, afin que ce qu'il y a de plus onctueux aille au fond de la chaudiere, & ſe mêle enſuite. Cela fait, ayez les bras bien lavés & retrouſſés, pêtriſſez votre pâte de fromage, tournez-la & la retournez juſqu'à ce qu'elle ſoit cuite également par-tout & un peu ferme.

Alors tirez le fromage hors de la chaudiere, mettez-le ſur un linge blanc, & quelque choſe de peſant par-deſſus pour qu'il s'égoutte. Ces fromages ſont ordinairement ronds: on les laiſſe repoſer & ſécher pendant cinq ou ſix heures; enſuite on les met à la cave ſur des tablettes bien propres.

Au bout de cinq jours que ces fromages ſont encavés, il s'y forme une eſpéce de farine au-deſſus; alors on en ſaupoudre le deſſus de ſel bien menu: le lendemain on les retourne, & on les ſale de même de l'autre côté. Trois jours après

qu'ils ont été falés, on ôte le linge dans lequel on les avoit laiffé enveloppés, on les nettoie, & on les laiffe ainfi s'affermir jufqu'au lendemain, qu'on les fale encore, mais bien plus fort que les trois premiers jours, & enfuite on les enveloppe encore dans le même linge : on continue tous les jours à les retourner & faler, & à ôter, de trois jours en trois jours, le linge & la croûte farineufe; & tout cela pendant un mois, car les fromages font alors achevés. Il y faut plus ou moins de fel, fuivant qu'ils font plus ou moins cuits; & quand ils en ont affez, ils n'en prennent plus : pour lors on les tourne & retourne tous les jours, pendant cinq ou fix jours, jufqu'à ce qu'ils foient bien fecs; puis on les ratiffe de tous côtés avec le dos d'un couteau, & on les met dans une chambre ou dans un garde-manger : on les changera de place de quinze jours en quinze jours; & chaque fois qu'on les changera, on ratiffera les fromages & les planches. Il faut fe donner ces foins-là durant fept ou huit mois : ces fortes de fromages ne font que fe perfectionner pendant tout ce tems-là.

Autres manieres faciles de faire le Fromage.

Dans bien des pays, fans faire tant de façons, on ne fait que mettre des pommes de pin vertes dans le vaiffeau dans lequel l'on doit traire le lait; on le trait par-deffus, & on laiffe le tout jufqu'à ce qu'il foit caillé.

Il y a auffi des endroits où l'on prend des pignons, qui font des noyaux de pommes de pin; on les broie & on les met dans le lait.

Dans d'autres encore on ne fait que piler du thym, le mêler dans le lait, le paffer enfuite par le tamis, & le laiffer cailler.

Jonchées.

A Paris, on appelle *Jonchées*, les fimples fromages de lait fraîchement caillé fans préfure, & égouttés dans des paniers d'ofier ou de jonc, d'où leur vient ce nom.

Pâturages, Beurre & Fromages d'Hollande.

Toute la Hollande, fur-tout la Province particuliere de ce nom, abonde en pâturages, & ils y font meilleurs qu'en aucun endroit de l'Europe. Leurs prairies font entrecoupées d'une infinité de canaux, où l'on ne peut aller que par quelques ponts appuyés d'une porte que les propriétaires ferment à la clef; en forte que leurs beftiaux, qui font en nombre infini, reftent nuit & jour en sûreté dans ces prairies, fans gardien, depuis le mois de Mars jufqu'en Octobre, que les eaux, venant à groffir par la force des vents & des pluies continuelles, couvrent toute la campagne. Si quelqu'un eft affez hardi pour en emmener quelque bête, il faut qu'il paffe par les barrieres où l'on paye les péages, fans pouvoir aller à travers champs, à caufe des eaux; & comme il faut montrer à ces barrieres le certificat du Magiftrat du lieu d'où l'on emmene les beftiaux, le voleur eft auffi-tôt pris & pendu.

Vers la fin de Février, les Payfans de Hollande mettent dans leurs prairies quantité de vaches maigres qu'ils vont acheter en Danemarck : elles font beaucoup plus grandes que les nôtres, & rendent communément dix-huit à vingt pintes de lait par jour, mefure de Paris. Voilà pourquoi ils font une quantité prodigieufe de beurre & de fromages; & l'on tient qu'en Hollande & Zélande feulement, on a tous les ans plus de lait qu'on ne dépouille de vin dans toute la Bourgogne.

En Automne, ils retirent ces vaches de la prairie, où elles se sont fort engraissées ; ils en vendent la plus grande partie aux habitans des villes, ce qui fait leur meilleure provision, & ils gardent les autres pour leur fournir du lait l'hiver. Chaque Bourgeois a toujours sa piéce de bœuf ou vache salée, qui s'enfume à la cheminée : on en fait cuire le Dimanche matin un gros morceau dans un chaudron, & cette piéce de résistance paroît toute la semaine sur la table avec quelque plat de lait de beurre, de salade ou de légumes : car rien ne va là sans beurre ; ils en mettent quantité dans tous leurs apprêts, ils en arrosent les viandes à la broche, & ne les piquent jamais.

Voici comment ils font ce fameux beurre, qu'ils envoient dans toutes les parties du monde. Quand ils ont bien pêtri leur beurre, ils y mettent, sur vingt livres, une demi-livre de sel, & ils le repêtrissent le lendemain avec encore un peu de sel ; ensuite ils le mettent dans des bariques bien pressé, afin qu'il ne s'évente point, & ils mettent quatre doigts de sel au haut de la barique avant de la fermer.

Ils ont de deux sortes de *fromages verds* qu'ils estiment beaucoup, principalement le premier ; ils le font avec du persil pilé & passé dans une toile ; ils en mêlent le jus avec le lait, & ils y mettent des clous de girofle, du gingembre, du cumin ou de l'anis. Les Hollandois trouvent ce fromage exquis : mais les Etrangers n'y trouvent aucun goût.

L'autre sorte de fromage verd se fait avec de la fiente de mouton, qu'ils amassent au mois de Mai : pour l'avoir plus propre, ils attachent de petits sachets sous la queue de ces animaux, & ils en pêtrissent & salent la fiente comme le beurre. Pour s'en servir, ils passent ce qu'ils en veulent employer à travers d'un linge avec un peu de lait ; ensuite ils le mettent dans le lait qu'ils veuillent cailler : il devient verd & fait du fromage de même. Ceux qui ignorent comment il se fait, le trouvent assez bon.

CHAPITRE III.

Des Bêtes à laine.

ON appelle bêtes à laines, bêtes blanches ou simplement troupeaux, les brebis, les béliers, les agneaux & les moutons, qui sont tous animaux de la même espéce, mais d'âge, sexe ou état différens : souvent on ne se sert que du mot de brebis ou moutons pour les signifier tous. Au reste, peu de gens ignorent que le bélier & la brebis sont le mâle & la femelle, de même que l'agneau, soit mâle ou femelle, est le petit d'une brebis, lequel n'a pas encore passé un an. Les Laboureurs appellent *Antenet*, celui qui n'en a que deux. Le mouton, à proprement parler, est un agneau châtré qui a trois ans.

Profits que font les Bêtes à laine.

Ce sont les bestiaux qui font le plus de profit : leur fécondité, leur toison, leur chair, leur lait, leur graisse, leurs peaux, leur fumier même, tout en fait tant, qu'une Ferme sans troupeau est un corps sans ame.

1°. Les brebis agnelent tous les ans ; ainsi tous les ans les troupeaux doublent.

2°. On tond aussi, tous les ans, une, deux, & dans quelques endroits jusqu'à trois fois, les moutons, brebis ou agneaux, & leur laine est un revenu

annuel, soit qu'on la vende aux Entrepreneurs des manufactures de draps, aux Bonnetiers, &c. ou qu'on l'emploie chez soi, ou qu'on la fasse employer en couvertures, bas, draps ou étoffes grossieres, comme poulangis & tirtaine, dont les Domestiques & Paysans s'habillent : matelas, &c. Les laines blanches sont les plus estimées : celles d'agneaux se vendent comme les autres.

3°. La chair des bêtes à laine est estimée par-tout & par-tout d'un grand débit, sur-tout celle de l'agneau & du mouton. L'agneau est excellent & cher après Noël & après Pâques. La chair de brebis même, quoique fade & visqueuse, ne laisse pas que de se vendre assez bien : celle du bélier se mange rarement, à cause qu'elle a l'odeur forte & la saveur désagréable, de même que le bouc : cependant on châtre, ou du moins on tourne les béliers, pour les engraisser ensuite, & leur chair passe pour les gens du commun.

4°. La caillette d'agneau sert à faire de la présure ; la tête, les pieds, la fressure, le poumon, les rognons & la plupart des intestins du mouton, se servent à la cuisine : on les emploie aussi, même le fiel, dans la médecine, à beaucoup de choses comme nous le dirons ailleurs.

5°. Le lait de brebis fournit beaucoup ; il est d'un grand usage dans une maison de campagne : comme il y a moins de petit-lait que les autres, & qu'il est beaucoup plus gras & butyreux, on en fait du fromage qui est très-bon & de garde. Quelques-uns l'estiment même plus que celui de vache, parce qu'il se digere plus aisément ; mais aussi il est moins nourrissant. Le lait de brebis s'emploie comme celui de vache ; l'abondance en est plus ou moins grande, selon que les brebis trouvent de quoi manger : on les trait deux fois le jour, & on commence à le faire aussi-tôt que les agneaux sont sevrés, jusqu'à ce que les froidures de l'automne fassent tarir le lait.

6°. La graisse de mouton produit aussi beaucoup d'argent, parce que c'est le meilleur suif ; il est plus blanc & plus ferme que celui du bœuf : c'est pourquoi il faut avoir soin de le conserver jusqu'à ce qu'on le vende, ou qu'on l'emploie à en faire de la chandelle pour la maison. Pour cela, on le mêle presque toujours avec celui de bœuf, comme nous l'avons dit au Chapitre du bœuf.

7°. On se sert des peaux de mouton à bien des usages, de même que de celles de brebis & d'agneaux : pour en avoir de l'argent quand on veut, il n'y a qu'à les porter aux Tanneurs, aux Corroyeurs, aux Mégissiers, aux Parcheminiers, aux Fourreurs & aux Relieurs ; car on en fait du parchemin, de la basanne & des couvertures de Livres : on en double des manchons, des jupes, des vestes, &c.

Tout sert dans le mouton, jusqu'aux boyaux, car on en fait des cordes.

Après que la peau de mouton a été quelque tems dans la chaux, on y leve du dessus une petite peau déliée, dont on fait des éventails & des gants de femme, qu'on appelle gants de cuir de poule : cette peau s'appelle *Cannepin*, & elle ressemble à celle que les Anatomistes appellent dans l'homme l'épiderme.

Les cornes de béliers & celles de bœufs servent aussi aux Vachers & aux Bergers pour faire des cors : ils coupent le petit bout de la corne pour faire l'embouchure du cor, & ils y ajoutent un petit bâton de sureau, percé & creusé, qui sert de porte-vent & de *Bocal*. On appelle bocal, l'endroit par où on embouche le cor.

8°. Le fumier des bêtes à laine est le plus substantiel & le plus vif de tous ; il engraisse la terre à merveille : c'est pourquoi on la fume des vuidanges de la bergerie, & on fait parquer ces animaux dans les champs.

9°. En baillant ses moutons, ou ce qu'on a de trop, à cheptel, à la fin du bail on retire ses bestiaux, avec le nombre & les profits au double, sans qu'il soit rien

compté pour l'entretien ni pour la nourriture ; & cette ſeule eſpéce de commerce rapporte des gains extraordinaires, comme nous le dirons au premier Chapitre du dernier Livre de cette Partie.

10°. Les bêtes à laine ont cela de particulier, qu'elles ſont d'un bon débit & d'un prompt uſage à tout âge, en tout état & en tout tems, tant en gros qu'en détail ; ce qui eſt plus prompt pour l'économie champêtre : on en trouve toujours plus d'acheteurs que de vendeurs : on en enleve la laine auſſi-tôt qu'elle eſt tondue : la chair & la peau du mouton trouvent leur emploi ou leur marchand auſſi-tôt qu'il eſt tué : le fumier de ce bétail eſt également d'un prompt débit & d'un prompt uſage : le fromage de brebis eſt encore plus facile à faire, ſoit pour ſervir ſur table ou pour vendre, & il eſt le plus gras de tous. Si le maître ne veut point détailler ainſi ſes bêtes, il ne manquera pas de marchands qui les prendront entiers ; & il tirera de bon argent de ſes agneaux, s'il a quelque beſoin qui l'oblige à s'en défaire, plutôt que de les élever pour en tirer des profits pleins & amples

Venons aux préceptes que nous avons à donner ſur toutes les bêtes à laine. Je les diviſerai en trois Articles.

Le premier contiendra ce qui regarde en commun toutes les bêtes à laine, comme le choix, les différentes eſpéces, la nourriture, le pacage, l'hébergement, le parcage, la tonte & l'engrais de ces animaux, les qualités & les ſoins que doit avoir un Berger ; le ſecond parlera de la propagation de l'eſpéce ; & le troiſiéme de leurs maladies.

Article Premier.

Des choſes communes à toutes les Bêtes à laine, comme eſpéces, choix ; nourriture, parcage, tonte, engrais, &c.

Du choix des Bêtes à laine.

Le profit qu'on tire d'un troupeau, dépend principalement de la bonté des brebis : c'eſt pourquoi il faut s'y connoître, ſoit qu'on les achete, ſoit qu'on les choiſiſſe dans ſon troupeau, pour ne conſerver que les meilleures.

Une bonne brebis doit avoir le corps grand, les yeux de même, fort éveillés & non troubles, la queue, les jambes & les tettines longues, le ventre grand & large, la démarche libre & alerte, les jambes bas-jointées, la tête, le cou, le dos & le ventre bien garnis de laine ; & cette laine, ſi la brebis eſt d'un bon tempérament, doit être longue, ſoyeuſe, déliée, luiſante & blanche : les noires ne ſont pas ſi eſtimées ; & les griſes, ou celles qui ſont tachetées de différentes couleurs, le ſont encore moins, à cauſe de l'incertitude de la couleur des laines ; mais c'eſt principalement aux bonnes races qu'il faut s'attacher.

On ne doit point choiſir de brebis trop jeunes ni vieilles : celles de deux ans ſont bonnes à garder pour le profit, & il ne faut point les prendre quand elles en ont plus de trois.

Pour connoître l'âge des brebis, il eſt néceſſaire d'avoir ſouvent vû leurs dents, afin de pouvoir ſavoir leur grandeur ordinaire juſqu'à trois ou quatre ans ; car, pendant ce tems-là, leurs dents ne changent point, & ſont toujours égales : mais d'ordinaire, après trois ans, elles ſont plus courtes les unes que les autres.

Les moutons doivent être choiſis comme les brebis.

Quant aux béliers, il faut prendre ceux qui ont le corps long & élevé, le ventre grand, la queue longue, les teſticules gros, la tête de même, le nez camus, le front large, les yeux noirs, gros & hardis, les oreilles grandes, le rable

& l'encolure larges; qu'ils ſoient bien chargés de laine, même aux endroits où ils en doivent avoir le moins, comme le ventre, la queue, les oreilles & la tête, juſqu'autour des yeux. Les curieux veulent encore que le bélier ait le palais & la langue de la même couleur de la laine, pour qu'il ne faſſe point des agneaux dont la laine ſoit bigarée de couleurs différentes; car, quoique la toiſon de bélier ſoit toute blanche, on prétend que, pour peu qu'il ait d'une autre couleur à la langue, il ne fera que des agneaux tachetés.

On préfere ordinairement, ſur-tout dans les pays froids où même tempérés, le bélier qui a des cornes, à celui qui n'en a point : ceux qui en ont ſont plus ardens, & les brebis en conçoivent mieux; mais auſſi les béliers cornus ſe ſentant la tête armée, incommodent fort le reſte du troupeau, & par la jalouſie ſe battent très-ſouvent contre les brebis, & ſur-tout contre les autres béliers qu'ils ne peuvent ſouffrir, au lieu qu'un bélier ſans cornes eſt plus tranquille. Nous enſeignerons à l'Article des Maladies, les moyens d'appaiſer les ſaillies du bélier qui a des cornes. Au reſte, quand on en choiſit un qui en a, on doit prendre garde ſi elles retortillent en forme de volutes : il eſt moins eſtimé quand il a de grandes cornes droites & ouvertes.

On donne ordinairement cinquante brebis à un bélier; il y a des gens qui ne lui en donnent que vingt-cinq ou trente; d'autres au contraire lui en donnent ſoixante & plus. Il faut que le bélier ait trois ans, & qu'il n'en paſſe pas huit. On connoît l'âge du bélier à ſes dents, comme à la brebis : on le connoît encore à ſes cornes quand il en a; car il a autant d'années qu'il y a d'anneaux à l'extrêmité des cornes.

Des différentes eſpéces de Brebis, outre les communes.

Le Berri & le Beauvoiſis ſont les Provinces de France où l'on nourrit le plus de bêtes à laine, & où les moutons ſont meilleurs : ceux de Beauvais ſont extraordinairement gras.

Outre les brebis ordinaires que nous avons par toute la France, il y en a d'eſpéces étrangeres, qui y réuſſiſſent parfaitement bien, & il y en a d'autres que l'on peut auſſi tirer des pays étrangers. Ces brebis étrangeres rapportent ordinairement plus que les communes. Il eſt vrai que les beſtiaux, & notamment les brebis, dégénerent aſſez ſouvent dans les pays où on les transfere, ou du moins ils n'y rendent pas tant de profit : cependant, comme on ne les en tire que parce qu'ils ont quelque choſe de plus que ceux qui nous ſont ordinaires, du moins ils donnent toujours plus que les autres.

Il y a pluſieurs races de brebis étrangeres qui réuſſiſſent aiſément en France.

I. Il y a les brebis qu'on appelle flandrines, parce qu'on les a amenées des Indes en Hollande & en Flandre : elles donnent au moins deux agneaux par an, ſont plus fortes que nos brebis ordinaires, portent deux fois plus de laine, & elle eſt plus fine; en ſorte que le profit en eſt très-conſidérable, tant pour la quantité & la fineſſe des laines, que pour le nombre & la force des moutons & béliers qui en viennent. Cette race a fort bien réuſſi en France & ailleurs, & elle n'eſt pas difficile à établir; il n'y a qu'à tirer un bélier & quelques brebis, ſoit des marais de Charante, de tout le Poitou & de tout l'Aunis, où il y en a, ſoit de Flandre, &c. Il y en a auſſi dans la Provence & du côté de Baïonne; ainſi on peut la multiplier par-tout : il ſuffit même d'avoir un bélier flandrin dans un troupeau de brebis communes; les agneaux qui en viendront, tiendront du pere, tant pour la fécondité, que pour la laine qu'ils portent, qui eſt plus belle & en plus grande abondance.

Un mâle de cette race, peut ſervir à cinquante brebis : on appelle les béliers qui en proviennent, des béliers bâtards ; & quoiqu'ils tiennent beaucoup du pere, on fera bien mieux d'en avoir de flandrins & de belle origine : le profit en eſt plus grand quand on a un bel étalon.

On trouvera de ces béliers flandrins, comme nous l'avons dit, en Hollande, en Poitou, & en pluſieurs autres lieux de la France renommés pour leurs bons pâturages ; ils commencent d'être bons à l'âge de huit mois, & durent juſqu'à quatre ans. Pour conſerver la race de ces béliers, il ſeroit à propos d'avoir toujours quelques brebis flandrines, ou des bâtardes les plus belles.

Pendant l'été, les agneaux flandrins trouvent leur nourriture dans le lait de leur mere & dans les pâturages qu'ils broutent à la campagne ; mais pendant l'hiver il eſt plus difficile de les nourrir & de les élever, parce que les meres ont peu de lait, & que ſouvent l'on manque d'herbe & de foin : en ce cas, il faut avoir recours aux moyens que nous enſeignerons ci-après, pour faire avoir du lait aux meres brebis, Article ſecond de ce Chapitre.

II. Dans le pays Breſſan, du côté de Mantoue, il y a des brebis dont la laine eſt à la vérité groſſiere, mais elle vient avec tant d'abondance & en ſi peu de tems, qu'on les tond trois fois l'année, en Mars, en Juillet & en Novembre. Il eſt vrai que leur toiſon ne ſeroit pas ſi abondante dans nos provinces occidentales de France, comme la Normandie, la Picardie & la Flandre ; mais cette race de brebis Breſſanes réuſſiroit bien dans la Provence, dans le Languedoc & autres pays chauds ; & par-là on auroit de la laine en abondance par les trois tontes de chaque année.

Ces brebis ont encore cela de particulier, qu'on peut les mener paître en tout tems, pourvû que la terre ne ſoit point couvertes de neiges, parce qu'elles ſont d'un tempérament ſi robuſte, qu'elles ne craignent ni la pluie, ni le froid, ni les frimats : on peut juger par-là qu'il eſt aiſé de les nourrir. Outre leur laine, elles donnent encore beaucoup de lait durant quatre ou cinq mois de l'année, dont on fait de très-bons fromages, ſans compter les agneaux qu'on en tire.

III. Il y a dans le pays Teſin une autre eſpéce de brebis aſſez eſtimée, qu'on peut mener paître en tout tems, quand il n'y a point de neiges : elles donnent de la laine deux fois l'année : leur toiſon n'eſt guère propre que pour faire des draps de bas prix ; mais en récompenſe, elles ſont belles, groſſes, elles ont de beaux agneaux, qui, lorſqu'ils ſont châtrés, deviennent de beaux moutons, & prennent graiſſe aiſément. Ces brebis alaitent leurs petits juſqu'à ce qu'ils ſoient en état de les ſuivre aux champs ; auſſi ne fait-on pas grand profit de leur lait, ſi ce n'eſt ſeulement dans les mois de Juin ou de Juillet. Cette race peut réuſſir en France, dans les pays de montagnes.

IV. Il y a encore dans le pays Breſſan des brebis appellées *Brebis bâtardes :* on ne ſait pas d'où leur vient ce ſurnom ; mais, quoi qu'il en ſoit, ces brebis ſont encore fort eſtimées : elles ſont plus groſſes que les précédentes, & plus petites que les premieres, & elles ſont d'un même tempérament : on les tond deux fois l'année, & on ne retient du troupeau que les femelles : à Pâques on vend tous les agneaux mâles qui en proviennent.

V. Il y a auſſi la race des brebis de Barbarie, à laquelle l'Angleterre eſt redevable des grands profits qu'on y fait ſur les manufactures, ſur les draps, ſur les bas, &c.

Cette race de brebis a été tirée de Barbarie par un Roi de Caſtille ; & comme elles donnent deux à trois fois plus de lait & de fromages que les brebis communes d'Eſpagne, que la laine en eſt bien plus fine, & qu'elles en donnent deux fois davantage, elles enrichirent bientôt les Eſpagnols : ſur-tout aux environs

de Ségovie, d'où nous viennent encore tous les jours ces laines si fines & si vantées.

Un Roi d'Angleterre envoya une Ambassade exprès au Prince Espagnol, pour qu'il lui fût permis d'acheter & de transporter dans son Isle trois mille de ces brebis de Barbarie : elles y réussirent comme dans les pays d'où elles sortoient ; & pour en multiplier l'espéce par-tout, & maintenir les manufactures, le Roi Anglois composa une direction qui subsiste encore. Les Directeurs envoyerent d'abord deux de ces brebis avec un bélier de même race dans chacune des Paroisses où les pâturages étoient les meilleurs, avec défenses de tuer ni de châtrer aucune bête de la race pendant sept ans. On donna la garde de ces deux brebis & du bélier à quelque Gentilhomme, ou à quelque *Coq de Paroisse*, c'est-à-dire à quelque notable Laboureur du lieu, qu'on exempta de tailles & impôts, comme le Roi de France a exempté les gardiens des étalons, dans les marais desséchés du Poitou, en 1675.

Outre la propagation de la vraie race, le bélier Espagnol servoit un troupeau de cinquante brebis communes, dont les agneaux tenoient de la force & de la fécondité du pere à un tiers près : par ce moyen il y en eut en Angleterre, dès la premiere année quantité de bâtards Espagnols, dont les mâles communiquerent leur fécondité aux brebis communes : c'est ce qui fait qu'on voit en Angleterre trois sortes de brebis ; les communes, qui sont fort petites ; les bâtardes, qui sont médiocres ; & les Espagnoles, qui sont fortes, belles & fécondes.

Nous avons en différens endroits de France plusieurs de ces brebis de race Espagnole : elles y multiplient beaucoup ; d'autant que le pays est plus chaud, meilleur & plus étendu que l'Angleterre ; ainsi il est aisé de suivre cet exemple, & d'en établir la race par-tout : elle fera deux & trois fois plus de profits que nos brebis communes, soit en force, en bonté d'agneaux & de béliers, en fécondité, en lait, soit en quantité & qualité de laines & de peaux.

VI. Au surplus, nous ne parlerons point des brebis que les Bressans appellent *Gentilles*, quoique ce soient celles qui donnent la laine la plus belle & la plus fine de toute l'Italie. On en nourrit à la vérité beaucoup dans le pays Trentin, & sur-tout dans les villages de Ghede & de Montechiaro ; mais, comme ces brebis sont extrêmement difficiles à élever & à soigner, & que la finesse de leur laine vient du climat & des pâturages du pays, nous n'exciterons point à en élever en France. Nous ne dirons rien non plus de celles d'Espagne, ni d'autres Royaumes. En général, ces animaux different considérablement, suivant les différens pays où ils habitent. Par exemple, en Egypte les brebis sont beaucoup plus grosses qu'en Grece ; en Ethiopie elles n'ont point de laine ; mais elles portent des poils hérissés comme les chameaux. Il y a plusieurs endroits où elles ont des queues si grosses & si pesantes, qu'elles ne peuvent presque se remuer. En Asie on en voit de rouges ; en Ecosse de jaunes, qui ont les dents de couleur d'or, & la chair & la laine de couleur de safran, quoiqu'elles soient très-petites : dans l'Isle de Chio on fait d'excellens fromages avec leur lait : en Afrique les béliers & les brebis naissent tous avec des cornes ; & dans le Pont ils n'en ont point.

Il y a au Pérou de certains moutons plus hauts que des ânes ; ils portent, ordinairement deux cens livres pesant, & servent à voiturer la mine au lieu où on la purifie. Les brebis du Pérou & celles de l'Isle de Saint-Laurent portent, à chaque fois, trois ou quatre petits. Vers le Cap de Bonne-Espérance il y a des moutons qui n'ont point de laine, mais du poil comme les chevres. Il y en a aussi dans l'Isle de Candie, qui ont des cornes tournées en vis. La seule queue de ceux de la grande Isle de Madagascar pese quinze ou seize livres ; ce qui n'est presque rien en comparaison de celles des moutons de Tartarie, qui sont si grosses, qu'elles pesent

peſent quelquefois quatre-vingt livres. Ceux de l'Indoſtan ont auſſi la queue large & peſante, & la laine fort courte & très-fine. Il y en a d'autres en Perſe, dont la laine eſt pareillement très-fine; mais elle tombe toute en certaine ſaiſon. Enfin, pour finir, je dirai que les moutons d'Ethiopie ſont ras, ceux de Turquie ont la queue large: ceux du Pérou portent cinquante livres, & ceux de Libye ſont grands comme des ânes.

Il y a encore ce qu'on appelle *Moutons de cinq quartiers*, qui ſont une ſorte de bêtes à laine d'Afrique, qui ne ſont différens de nos moutons, que par les cornes & la queue: leur graiſſe eſt toute en la queue; qui eſt large, ronde, & s'allonge à meſure que la bête s'engraiſſe. Nous parlerons ailleurs de la vigogne & du pacos.

De l'hébergement des Brebis, & du Berger.

Le troupeau étant choiſi ſuivant les regles des deux Articles précédens, il eſt néceſſaire d'avoir une ou pluſieurs bergeries pour les héberger, & un ou pluſieurs Bergers pour les ſoigner.

Nous avons parlé des bergeries, ci-devant, page 13: ainſi il reſte ſeulement à dire qu'il faut qu'elles ſoient baſſes de plancher, chaudes & pavées en pente pour faciliter l'écoulement des urines, & qu'on doit mettre les béliers dans une étable ſéparée; car, hors le tems de l'accouplement, il ne faut jamais les laiſſer avec les brebis, ni à la maiſon, ni aux champs: on met auſſi les jeunes agneaux ſéparément de leurs meres quand ils ſont un peu forts, juſqu'à ce qu'ils ſoient tout-à-fait ſevrés, afin qu'ils ne les tirent point continuellement.

Quant au Berger, il faut le choiſir vigilant, robuſte & alerte, mais cependant doux, patient & affectionné pour ſes ouailles, car elles donnent aſſez de peine à celui qui les garde: il doit être fidele, ſur-tout pour ne point mettre ſur le compte du loup toutes les brebis que le maître aura de manque. Il doit faire ſouvent la revue de ſes moutons, tant à la maiſon qu'aux champs, pour voir s'il n'y en a point d'égarés; panſer ceux qui ſe trouveront malades, & les ſéparer du troupeau. Il doit auſſi avoir ſoin de ne les point laiſſer manquer de litiere, ni de fourrage en hiver, de nettoyer les bergeries, de choiſir à ſes brebis de bons béliers, ſur-tout de bien ſoigner les meres dans le tems qu'elles agnelent, & de bien entretenir la litiere de tout ſon bétail de bonne paille; & ſi elle eſt rare dans le pays, de genêts & de bruyeres les plus douces.

Les chiens de Berger, pour bien défendre le troupeau, tant le jour que la nuit, doivent être armés d'un bon collier garni de pointes de clous. On les choiſit vifs & hardis, de l'âge d'un an & de groſſe taille, fort velus, les yeux & les narines noirs, les lévres d'un rouge obſcur, les dents aigues, la tête & les oreilles grandes, plates & penchantes, le front & le cou gros, les jambes grandes, les doigts bien partagés & larges d'entre-deux, les ongles durs & courts, la queue groſſe & tout le corps bien formé, la voix groſſe & tonnante, une grande gueule de couleur fauve & blanc, pour qu'on les diſtingue, même entre chien & loup. Les chiens, qu'on exerce quelquefois à la chaſſe, ne valent rien pour garder les brebis, parce qu'ils n'ont l'inſtinct qu'à chaſſer, & négligent le troupeau. Il faut toujours donner à manger aux chiens de Berger, parmi le troupeau même, ſoit aux champs ou à la maiſon; on les nourrit de gros pains, & quelquefois on leur jette des os à ronger pour leur affermir les dents, leur faire bonne gueule, & les rendre plus méchans; mais ſur-tout il ne faut point leur donner à manger de chair de brebis ou de moutons, de peur qu'ils n'y prennent goût & ne les tuent, ou ne s'acharnent trop ſur ces bêtes: défaut dont il eſt difficile de corriger les chiens. On doit les inſtruire à ramener les brebis égarées & à obéir promptement à la

voix du maître : ſouvent on choiſit, pour cela, de gros mâtins ou des dogues ; & il n'y a qu'à les bien nourrir, pour que le troupeau ſoit bien gardé.

Comme les brebis ſont fort timides, elles s'épouvantent aiſément de toute autre couleur que le blanc, comme ſi quelque loup venoit ſur elles, c'eſt pourquoi les Bergers s'habillent toujours de toile ; & les Italiens obſervent encore, ainſi que faiſoient les anciens, de ne faire garder leurs troupeaux que par des chiens blancs. Au reſte, comme les chiennes portent trois mois ; quand elles ont mis bas, on ne leur laiſſe des petits qu'autant qu'elles en peuvent nourrir graſſement, & on les met avec leur mere ſur la dure, pour les accoutumer à la fatigue à meſure qu'ils grandiſſent. On les accoutume peu-à-peu au collier, à la leſſe, & enfin au collier garni de fer. Il eſt bon que le Berger les excite quelquefois à ſe battre ; mais ſans permettre que le foible ſoit tout-à-fait vaincu, de peur qu'il ne ſe rebute & ne devienne mou & lâche. Il y a des gens qui diſent que les Bergers accoutument les chiens à les ſuivre, en leur donnant quelquefois à manger des grenouilles cuites ou du ſel broyé ; ou bien en leur préſentant un morceau de pain, qu'ils tirent, un peu moite, de deſſous leurs aiſſelles ; ou l'arriere-faix d'une chienne, attaché dans un morceau de linge. Ils diſent auſſi qu'aucun chien, quelque méchant qu'il ſoit, ne les attaque, ni aboye après eux, quand ils ont en main l'œil, le cœur ou la langue d'un loup, ou même l'œil d'un chien noir, arraché de ſon vivant ; mais, de tout cela, on en croira ce que l'on voudra. Ce qu'il y a de plus ſûr, c'eſt que tous les chiens ſont ſujets à la rage, à la ſquinancie & à la goutte aux cuiſſes. La rage leur vient par les grands chauds & par les grands froids, & les ſymptômes en ſont aſſez ſinguliers : le chien devient ſec & maigre, ne mange & ne boit point ; il a même tant d'horreur de l'eau, qu'à ſa ſeule vue il tremble & s'hériſſe tout le corps ; il a les yeux rouges & enflammés, le regard de travers, fixe & affreux : il court, il s'arrête, il revient à droite & à gauche, la tête & les oreilles baiſſées, la gueule fort ouverte, tirant une grande langue noire & pâle, écumant de la gueule & des naſeaux, la queue entre les jambes, la tête penchée, l'aboyement rauque, aſſaillant ſans aboyer, & mordant tout ce qu'il rencontre, maître, bête, arbre, pierre, même ſon ombre, flattant & craignant ſeulement les autres chiens qui le fuyent. Auſſi-tôt qu'on apperçoit le mal, il faut plonger le chien pendant vingt jours, trois ou quatre fois par jour, dans la mer, ou dans de l'eau ſalée tiéde, ou le marquer au front avec un fer chaud, & lui faire avaler du jus de bettes avec de la moëlle de ſureau ; mais le plus ſûr moyen eſt de ſe ſervir du reméde enſeigné ci-devant, pages 293 & 294.

Pour prévenir le mal, il ne faut jamais laiſſer manquer les chiens d'eau, ſurtout lorſqu'il fait chaud ou bien froid. On tient qu'ils ſont moins ſujets à la rage quand on leur arrache le nerf de la queue, ou le petit nerf qu'ils ont ſous la langue, qui eſt ſemblable à un petit ver plat & rond.

A l'égard de la goutte & de la ſquinancie, on les traite comme les brebis : le reméde le plus commun eſt pourtant de leur faire avaler un grand verre d'huile tiéde, & enſuite leur ouvrir la veine des cuiſſes. Lorſqu'ils ont les oreilles ulcérées de mouches, on les leur frotte avec des amandes ameres broyées ; & pour les délivrer des puces, on les frotte d'eau de mer, de ſaumure & d'eau, ou de vieille lie d'huile d'olives. Quand ils ont quelqu'autre maladie, on les traite comme les brebis.

Un Berger conduit aiſément cent brebis, & il en peut conduire juſqu'à cent cinquante. Lorſqu'il les mene aux champs, il doit être toujours à la tête, pour qu'aucune ne s'égare ou ne faſſe du dégât, ſoit dans les bleds, vignes ou autres héritages défendus ; ſur-tout il veillera au loup, & rendra ſes chiens attentifs & alertes. Il doit auſſi connoître le pays & la qualité des pâturages, pour profiter de ceux

qui ſont les meilleurs ou les plus abondans, & par conſéquent, mener ſon troupeau dans les endroits qui lui conviennent le mieux, tant pour l'air que pour l'abondance du pâturage. Les brebis aiment à paître ſur les collines, à cauſe de l'air & des herbes odoriférantes qu'elles y trouvent : elles ſe plaiſent auſſi aſſez dans les campagnes, pourvu que l'eau n'y ſéjourne pas ; mais elles ne ſe plaiſent & ne profitent point dans les endroits marécageux ou trop gras, parce que l'herbe, qui y croît, leur cauſe trop d'humeurs. Le Berger doit les mener tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, tant pour les mieux nourrir, que pour les divertir par le changement. Il eſt bon qu'il joue de tems en tems de la muſette ou du flageolet pour les réjouir ; cela leur donne de l'appétit, & les rend ſaines & dociles.

Il aura ſoin de nettoyer la bergerie une fois, ou deux au plus, tous les ans. S'il ne la nettoie qu'une fois l'année, il doit le faire au mois de Juillet, dans les pays où l'on parque, & à la fin du mois d'Août, où il n'eſt point d'uſage de parquer. Si on cure les bergeries deux fois, c'eſt au mois de Mars & à la fin d'Août qu'il le faut faire. Dans les autres ſaiſons, le troupeau, qui eſt ou nouvellement tondu, ou attaqué des froids de l'hiver, a beſoin de chaleur, & le fumier lui en donne. On met dans la baſſe-cour le fumier qu'on tire des bergeries, pour qu'il ſe conſomme avec les autres dans leſquels on le mêle, à moins qu'on n'aime mieux le mettre à part pour l'employer ſeul, comme nous le dirons ailleurs en parlant des amandemens des terres.

Pour prévenir les maladies du troupeau, le Berger leur mettra un ſac plein de ſel pendu dans la bergerie : les brebis, en y entrant, iront toutes lécher ce ſac, ſuivant l'inſtinct ordinaire qu'ont tous les animaux pour tout ce qui prévient ou guérit leurs maladies.

Il faut auſſi, pour rendre l'air moins groſſier & plus ſalutaire aux brebis, parfumer de tems en tems la bergerie de bois de geniévre, d'encens, ou d'autres odeurs agréables ; on ſe ſert, pour le même effet, de cheveux de femme, ou de corne de cerf, ou bien d'ongle de chevre, qu'on brûle dans la bergerie, pour en chaſſer les ſerpens, les araignées & autres animaux & inſectes contraires aux brebis : on emploie auſſi pour cela le galbanum. Les couleuvres ſont encore très-nuiſibles aux bêtes à laine ; on leur fait la guerre à coups de pierre & de bâtons : en s'enfuyant, ſouvent elles ſe levent, ſifflent & menacent en s'enflant le cou ; mais il n'y a rien à craindre, on les attrape preſque toujours, & on leur coupe la moitié du corps pendant qu'elles ſe cachent la tête dans un trou. Ce reptile fait un grand tort aux troupeaux, tant brebis que vaches parce qu'il attaque les unes les autres, les tette & altere leur lait.

Du naturel des Bêtes à laine.

Les brebis ſont naturellement fort timides, douces, ſimples, dociles, délicates, très-ſenſibles au chaud & au froid, & fort ſujettes à maladies : ordinairement elles ne paſſent point neuf à dix ans : les lieux ſecs & voiſins de la mer ſont ceux où elles vivent le plus. Les béliers vivent aſſez ſouvent juſqu'à quinze ans ; mais les brebis qui ont paſſé ſept ans, & les béliers, qui en ont paſſé huit, ne ſont plus propres à la génération : encore eſt-il rare qu'ils y ſoient propres juſqu'à cet âge ; & c'eſt ſouvent avant ce tems que les uns & les autres ne ſont plus bons qu'à être engraiſſés & tués.

On dit que c'eſt bon ſigne quand les moutons ſe heurtent la tête l'un contre l'autre au ſortir de la bergerie : ce qu'on appelle *coſſer* ou *doguer*. Il eſt pourtant néceſſaire que le Berger empêche les béliers de ſe doguer, parce qu'ils ne peuvent que ſe faire du mal en ſe caſſant les cornes, qu'ils s'entrelacent ſouvent les unes dans les autres.

Le froid, la neige, les frimats & l'humidité ſont extrêmement nuiſibles aux bêtes à laine. Les loups, les ſerpens, les couleuvres, les ours, les aigles, les corbeaux, les chenilles & les abeilles, ſont auſſi tous ennemis de ces beſtiaux: c'eſt pourquoi il faut avoir grand ſoin de les en préſerver, dans toutes les ſaiſons, tant à la maiſon qu'aux champs.

De la nourriture & du pacage des Bêtes à laine.

Les bêtes à laine ont deux ſortes de nourritures: celle qu'on leur donne à la maiſon, & celle qu'elles prennent aux champs.

A la maiſon, on les nourrit d'herbes, de foin, de paille & de ſon; on leur donne auſſi des raves, des navets & des joncs marins hachés, comme on fait aux vaches, ſuivant ce qui a été dit ci-deſſus, en parlant des vaches à lait; la veſce, la dragée, le ſain-foin & la luzerne ſont auſſi très-bons aux brebis, & dans la diſette, on leur donne des feuilles d'ormeau, de freſne & de bouleau, du cytiſe, des coſſes & feuillages de légumes, des choux, &c. C'eſt principalement l'hiver qu'on emploie ces ſecours, parce qu'alors on manque de pâturages: c'eſt pourquoi il faut ſe précautionner de bonne heure, & amaſſer beaucoup de dragées, veſces, & autres fourrages & nourritures. Le fourrage & le grain de l'orge & de l'avoine, ſemés & dépouillés enſemble, ſont encore excellens pour nourrir les moutons en hiver, ainſi que le foin des prairies, que l'eau de la mer baigne. Il y a même des endroits où l'on fait amas, en Juin & Juillet, de petites branches de genêt ſauvage, avec leurs coſſes & fruits; on les fait bien ſécher au ſoleil, & on les garde pour en nourrir les moutons & brebis durant l'hiver: le grain en eſt un peu amer, mais ils y ſont bientôt accoutumés: en tout càs, on peut mettre tremper tout ce fourrage dans l'eau, ou même lui donner un bouillon ſur le feu, pour en ôter toute l'amertume, comme on fait aux lupins. On peut encore ne prendre que la graine du genêt, en la ſecouant ſur des draps, quand elle eſt bien mûre, pour leur en donner l'hiver quelques poignées parmi d'autres nourritures.

Quant au pacage des bêtes à laine, au printems, en automne & en hiver on ne les mene paître qu'une fois le jour, ſur les neuf heures, lorſque le ſoleil a diſſipé la gelée, la froidure & l'humidité, qui cauſent, aux brebis, des flux de ventre, des catarres, des peſanteurs & autres incommodités, & on les ramene avant le ſoleil couché; & même on les mene l'hiver aux champs, plutôt pour leur faire prendre l'air, les promener & les divertir, que pour leur faire prendre de la nourriture: c'eſt pourquoi on ne les ſort alors que ſur les dix heures, & on ne les fait boire qu'une fois le jour.

En été, la choſe eſt différente, c'eſt aux champs qu'elles prennent toute leur nourriture; & c'eſt la meilleure qu'elles puiſſent avoir. On les y mene, durant cette ſaiſon, deux fois par jour; la premiere, dès le grand matin, après néanmoins que la roſée eſt tombée: on les ramene ſur les dix ou onze heures; & après les avoir fait boire, on les enferme dans la bergerie, où on les laiſſe repoſer juſqu'à trois heures, qu'on les ramene aux champs juſqu'au coucher du ſoleil: alors on les fait boire une ſeconde fois, & on les enferme dans la bergerie ou dans le parc.

Il ne faut pas mener paître, loin du logis, les brebis qui ont des agneaux, afin que leur lait ne s'échauffe point, & que les jeunes agneaux, quand ils ſeront aſſez forts pour ſuivre leurs meres, ne ſe fatiguent point trop. Il eſt même à propos de donner de bon foin aux meres, matin & ſoir, outre ce qu'elles paiſſent aux champs, afin qu'elles en aient plus de lait; & faire manger de bonne

vesce moulue ou de l'herbe tendre aux jeunes agneaux, pour les fortifier plutôt.

Le tems de faire traire les brebis est avant qu'elles aillent aux champs, & aussi-tôt qu'elles en reviennent : ce seroit manquer au ménage, que de ne le pas faire pendant ces deux momens-là. Nous parlerons plus amplement des brebis & des agneaux dans l'Article suivant.

Nous avons déja dit que tous les pâturages humides, & encore moins les marécageux, ne conviennent point aux bêtes à laine ; il leur faut des lieux secs, airés & élevés, parce que ces endroits abondent ordinairement en plantes odoriférantes, qui leur plaisent & leur font bon corps, comme le serpolet, la marjolaine, le thym & autres : c'est pourquoi on les mene sur des collines ou dans de belles campagnes, dans de beaux chaumes ou de belles jacheres, & même dans de belles & hautes futaies & des prairies séches ; mais on évite les lieux aquatiques, même ceux où l'eau séjourne un peu trop, les forêts, & les endroits où il y a des chardons & des ronces ou épines, parce que ces plantes leur donnent la gale & gâtent la laine. Il faut aussi éviter de leur faire paître les herbes sur lesquelles l'eau aura croupi, & celles qui auront été battues d'orages : ces nourritures les gâtent, & les font mourir en peu de tems, de même que la sanvé, quand elle est mouillée, & dont les bêtes à laine, qui sont ordinairement affamées au sortir de l'hiver, mangent trop. Il faut encore souvent les changer de pâturage ; cela les divertit, & leur fait plus de bien que ne feroit l'herbe du meilleur pacage, s'ils la paissoient toujours.

Pour empêcher qu'elles ne se dégoûtent de leur nourriture ordinaire, le Berger doit aussi mêler un peu de sel parmi leur fourrage, ou l'arroser de saumure au lieu d'huile ; & même il n'y a pas de meilleur pâturage que les marais salans & les lieux proche de la mer : leur chair en est bien plus tendre & plus agréable, & le lait plus abondant & meilleur.

Les grandes chaleurs incommodent fort les brebis : c'est pour cette raison, quand on n'a pas soin de les en garantir, qu'on les voit presque toujours baisser la tête, & se mettre toutes en un monceau, sans songer à paître : ainsi le Berger aura donc soin, pendant les chaleurs, de les faire toujours paître à l'ombre ; &, pendant la canicule, de les conduire le matin du côté du couchant, & l'après-midi au levant ; en sorte qu'en paissant, elles aient toujours le derriere au soleil & la tête à l'ombre, parce qu'elles l'ont très-sensible aux coups de soleil.

On se souviendra, comme nous l'avons dit ci-dessus, que le Berger doit toujours veiller à ce qu'aucune de ses brebis ne se perde ou ne fasse du dégât ; qu'il en peut conduire jusqu'à cent cinquante ; qu'il les doit mener, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre ; l'après-midi, ailleurs que le matin, & toujours dans des pâturages fins ou abondans. Il ne doit les laisser guère pâturer plus de quatre à cinq heures de suite : au bout de ce tems, il les doit mener boire à quelque ruisseau, riviere, ou autre eau claire non corrompue, & les ramener ensuite à la bergerie, pour, après quelque repos, les mener paître une seconde fois, si c'en est la saison ; & après cette seconde pâture, les faire boire, & les ramener comme le matin.

Quant au bélier, il est nécessaire de lui donner souvent du pain, de l'avoine ou de l'orge : le chenevis lui est encore meilleur, parce qu'il est fort chaud, & qu'il le rend vigoureux, grand, fort & de belle race.

Il ne faut jamais mettre le bélier avec les brebis, soit à la maison, soit aux champs, mais on doit toujours les en tenir séparées, hormis le tems qu'elles sont en chaleur : c'est aussi pour cela que bien des gens n'achetent des béliers que pour cette saison, & qu'ils s'en défont après ; ou bien ils les font châtrer & les engraissent parmi les moutons, pour les vendre ou tuer pour la provision du

ménage : après quoi, ils en achetent d'autres à la nouvelle ſaiſon de l'accouplement.

Ce n'eſt pas le tout d'augmenter, tous les ans, ſon troupeau, comme nous le dirons ci-après, il faut auſſi trier les vieilles bêtes pour s'en défaire : (on appelle une brebis ou un mouton vieux, lorſqu'il a quatre ou cinq ans) : c'eſt vers la fin d'Avril qu'on fait ce triage ; pour lors elles ſont ordinairement maigres, à cauſe que le fourrage, dont elles ont été nourries l'hiver, ne leur fait pas tant de bien que le pâturage. On les vend, comme on le juge à propos, tondus ou avec leur laine ; mais quand on a de bons pâturages, il eſt plus à propos de les tondre, & de les y mettre pâturer pendant quelque tems, pour s'en défaire enſuite graſſes & charnues ; il n'en coûte que la garde, on les vend beaucoup plus cher, outre la laine qu'on en a retirée.

La paille de froment qu'on donne aux bêtes à laine, ſe remet enſuite en gerbes, qu'on vend pour couvrir la campagne & pour empailler des chaiſes, parce que les moutons ne rongent que l'épi, ſans preſque toucher au tuyau. Ils different par-là des autres beſtiaux, qui fourragent & broient toute la paille qu'on leur donne, de ſorte qu'elle n'eſt plus bonne qu'à faire litiere : on en amaſſe l'été, & on la met en paillier, pour s'en ſervir pendant les longues nuits de l'hiver.

Tems & maniere de parquer les Bêtes à laine ; profit du parcage.

Parquer ſes bêtes à laine, c'eſt leur faire paſſer la nuit au milieu des champs, dans un parc fait de claies que l'on tranſporte où l'on veut.

On parque, pour engraiſſer la terre ſur laquelle on met le parc, ſoit terre labourable, verger, pâtis ou même prairie, quand elle n'eſt point marécageuſe. Le fumier de mouton, chaud & gras, communique à la terre des ſels de fécondité qui la ranime, & les brebis, qui ne parquent que pendant les nuits douces, ne ſe trouvent que mieux du changement de gîte. Les bons cenſiers achetent des troupeaux exprès pour parquer leurs terres en un ou pluſieurs parcs : les moindres contiennent ſoixante moutons.

Le parc, dans lequel on les fait coucher, n'eſt autre choſe qu'un quarré, grand à proportion du nombre des bêtes qu'on y enferme, & entouré de claies ou de chaſſis de bois de fente, qui ſont traverſés par des pieux, & ſoutenus en dehors par des piquets.

Pour faire ces claies, on prend de petites perches, de la groſſeur d'un pouce, de coudrier, ou autre bois flexible & léger : on les entrelace les unes ſur les autres à travers d'autres perches du même bois, qu'on choiſit plus groſſes & plus droites : on les appelle *Montans*, & on les met à un bon pied & demi de diſtance l'un de l'autre : on croiſe les petites perches ſur ces montans, en commençant par le bas ; & quand on a fait quatre pieds de haut, on y laiſſe un vuide d'un demi-pied, & on recommence au-deſſus à entrelacer les perches ſur les montans, juſqu'à la hauteur de cinq à ſix pieds, qui eſt la hauteur ordinaire de chaque claie. Elle a auſſi d'ordinaire ſept pieds de long, parce qu'on prend ordinairement des perches de cette longueur : on peut les faire plus longues, en mettant deux perches bout-à-bout l'une de l'autre. Le vuide qu'on y a laiſſé eſt l'endroit où poſent les piquets. Les montans des deux bouts de chaque claie doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils ſoutiennent l'ouvrage. On a ſoin de les lier fortement avec de bonnes harres, ou avec de l'oſier. On fait des claies autant qu'on juge en avoir beſoin, ſelon l'étendue du parc & le nombre des beſtiaux.

Les claies étant ainſi faites, on les voiture ſur le lieu qu'on veut parquer ; & là

on fiche d'abord des pieux en terre d'eſpace en eſpace, en formant le plan du quarré dans lequel on veut enfermer le troupeau : on met les claies entre ces pieux, en commençant par le bout d'une des quatre faces que doit avoir le parc : on dreſſe ces claies en longueur tout le long des pieux, en ſorte que ſi le premier eſt en dedans du parc, le ſecond ſoit en dehors ; & on continue ainſi juſqu'à ce que les quatre faces ſoient garnies : alors, pour mieux ſoutenir les claies, on les appuie en dehors avec des piquets, de ſix pieds, en ſix pieds, mis en contre-fiche, & arrêtés à un des montans à l'endroit où la claie n'eſt point entrelacée. Au bas de chaque piquet il y a un trou, dans lequel on met un grand coin qu'on enfonce en terre avec un maillet : c'eſt ce qui tient les claies en état.

On laiſſe la derniere claie à un coin du parc, ſans être appuyée, pour y ſervir d'entrée au troupeau. Le Berger a ſoin de l'y enfermer le ſoir quand il s'y retire, & de bien aſſurer cette derniere claie.

Il y a des endroits où l'on fait des parcs de palis ; mais ils ſont plus coûteux, moins sûrs & moins tranſportables que ceux de claie.

Quand on a fait ainſi un premier parc, on en dreſſe un ſecond tout contre ; en ſorte qu'un des côtés du premier ſert de cloiſon pour l'autre, qu'on continue comme on a dit. C'eſt l'ordinaire de dreſſer ainſi deux parcs de ſuite, ſur-tout lorſqu'on a bien des terres à parquer, & un bon nombre de troupeaux à y enfermer ; car on les paſſe alternativement de l'un dans l'autre, pour fumer plus de terre à la fois ; & ce changement ſe fait, ſi l'on veut, deux ou trois fois durant chaque nuit, principalement quand elles ſont longues.

Il faut laiſſer le troupeau dans le premier parc juſqu'à minuit ; enſuite le faire paſſer dans l'autre à la pointe du jour, où il reſte juſqu'à ce que le ſoleil ou l'air ait diſſipé la roſée, qui eſt très-préjudiciable à ce bétail quand il paît l'herbe qui en eſt mouillée.

Lorſque les Bergers parquent, ils ont une cabane, ſoutenue ſur des roulettes, qu'ils conduiſent où ils veulent : elle leur ſert de retraite pour coucher ; & pendant qu'ils y ſommeillent, leurs chiens veillent à la garde de leurs moutons contre l'inſulte des loups. C'eſt hors du parc que le Berger ſe place avec ſa roulette & ſes chiens.

Quand c'eſt un pâtis, pré ou verger qu'on parque, il n'y a aucune façon à y faire devant ni après le parcage : mais lorſque c'eſt une terre à labour : il eſt néceſſaire qu'elle ait eu une ou deux façons avant que d'y parquer : le fumier y pénetre mieux, fait un meilleur effet, & même plus prompt, & il en faut beaucoup moins ; & lorſque le parc eſt retiré du champ, on doit y donner auſſi-tôt un léger labour, afin que les ſels de l'engrais, que les moutons y ont laiſſé, ne ſe diſſipent point.

On parque depuis le mois de Mai juſqu'à la Touſſaints, & plus tard, ſelon que la ſaiſon & le climat le permettent. Un parc de cent moutons ſuffit pour amander tous les ans huit arpens de terre : on renouvelle cet amandement tous les ſix ans ſur les terres aux champs. Pendant tout le tems que les brebis parquent, le Berger doit avoir ſoin de les traire le ſoir, afin que le lait ne ſoit point perdu, & il le fera porter à la maiſon par un petit garçon.

Voici une figure d'un parc dreſſé, & de tout ce qui a coutume de l'accompagner.

Explication de la Planche.

A. *Claies dressées.*
B. *Piquets en contre-fiche qui soutiennent les claies.*
C. *Espace vuide où les piquets sont arrêtés.*
D. *Parc où sont les moutons.*
E. *Autre Parc où ils doivent passer, après qu'ils ont fumé suffisamment le terrein du premier Parc.*
F. *Berger.*
G. *Cabane du Berger avec son équipage.*
H. *Chiens du Berger.*

De la tonte des Bêtes à laine.

Autrefois on ne tondoit point la laine, on l'arrachoit : *Undè vellus à vellendo.*

En France, où nous ne faisons qu'une tonte par an, on tond les moutons & les brebis au mois de Mai, plus ou moins tard, suivant la chaleur; & les agneaux dans le mois de Juillet, parce qu'avant ce tems ils n'ont pas de quoi tondre. Si on tondoit les brebis & moutons avant & après le mois de Mai, ils auroient trop froid aussi-tôt qu'ils auroient perdu leur toison, ou trop peu de tems pour se revêtir avant l'hiver.

Pour faire la tonte, il faut toujours choisir un beau jour sans vent. La veille, sur le soir, on lave tout le troupeau, bête à bête, dans une riviere ou ruisseau bien clair : l'eau de mare seroit trop sale pour cet effet; & pour que la laine ne se gâte point la nuit dans la bergerie, on y met une litiere toute fraîche. Le lendemain, jour de la tonte, le Berger doit avoir ramené son troupeau dans la bergerie sur les huit heures du matin, pour qu'on fasse la tonte. On prend chaque brebis, mouton ou agneau l'un après l'autre, on le lie par les quatre pieds, on l'étend sur une nappe ou sur un van, & avec de bonnes forces, qui sont de grands ciseaux, on lui coupe toute la laine le plus près de la chair qu'il est possible. Si on ne les a pas tondu tous avant l'heure de retourner au pâturage, on remet à faire le reste au lendemain. Après que les bêtes à laine sont tondues, il est bon de leur passer la main sur le dos pour les fortifier, & on les frotte de vin & d'huile de noix mêlés ensemble. Il y en a qui les frottent de suie de cheminée ou de charbon pilé, afin que les mouches ne les incommodent point.

Si on leur a fait quelques cicatrices en les tondant, il n'y a qu'à les frotter avec du vieux-oing ou du sain-doux, ou bien avec de la térébenthine & de l'huile d'olives. On peut aussi mettre du sain-doux ou bien de la cire dans du vin & de l'huile de noix ; & cet onguent, dont on frotte le corps de la bête tondue, empêche qu'elle n'ait la gratelle ni la gale, & la laine en revient plus longue, plus douce & plus touffue : l'eau de la mer fait le même effet, quand on est à portée d'y plonger les moutons nouvellement tondus. Ou bien l'on prend encore du jus de lupins cuits, de la lie de vin vieux & de la lie d'huile d'olives ou de la vieille huile d'olives : on mêle tout cela à dose égale, & on en frotte les bêtes nouvellement tondues pendant trois jours. Quand cet onguent manque, il est aisé d'en refaire d'autre : ou bien servez-vous d'eau de pluie, gardée depuis long-tems dans un tonneau découvert; mettez-y du sel & un peu de bouillie, & frottez-en vos brebis. Tous ces remédes topiques & faciles guérissent les coupures, préviennent la gale & la gratelle, & font que la toison en revient plus belle.

Il est rare en France de tondre les moutons plus d'une fois l'an. Lorsqu'on les tond deux fois, la premiere tonte se fait au mois de Mars, & la seconde au mois d'Août; mais la laine de la seconde tonte n'est jamais si bonne que celle de la premiere



Vestitum Victum et laudem hinc Sperate Coloni Virg. Geor. 3.

premiere. Dans le Piémont, on les tond trois fois, en Mars, Juillet & Novembre. Dans les pays ſeptentrionaux, au contraire, il n'y a qu'une tonte, & on ne la fait qu'au mois de Juillet, mais toujours par un tems chaud; car le moindre froid les morfondroit, & leur donneroit la toux, qui leur eſt très-dangereuſe.

Il n'y a rien de certain ſur la quantité de laine que chaque mouton ou brebis donne; les uns en fourniſſent plus, & les autres moins: ce qui eſt de sûr, c'eſt que les moutons en donnent beaucoup plus, & la donnent meilleure.

Il y a de l'art dans le triage des laines; mais nous le dirons ci-après. Il faut avoir ſoin de les mettre dans un lieu bien airé & propre, afin que les mittes & autres vermines ne s'y mettent point.

La laine blanche eſt toujours la plus eſtimée, parce qu'elle reçoit toutes ſortes de couleurs. La laine, qui eſt tombée avant la tonte, & celle qu'on prend ſur une bête morte, ou même ſur une bête malade, n'eſt pas ſi bonne, & eſt plus ſujette à la vermine que celle que l'on a tondue ſur une bête ſaine. Il faut bien nourrir les troupeaux, pour que la laine ne tombe point avant la tonte, & leur donner ſouvent de la litiere fraîche, pour que la fiente ne gâte point la laine. Les Bergers doivent auſſi être attentifs à empêcher que leurs troupeaux n'aillent ſe déchirer contre les bois, haies, buiſſons, ronces & chardons. Les anciens couvroient de peaux leurs bêtes à laine, pour que leurs toiſons ne ſe gâtaſſent point.

Il y a des moutons à la grande laine, dont il eſt bon de ſe pourvoir.

La meilleure laine eſt la laine mere, c'eſt-à-dire, celle qui ſe prend ſur le dos de la bête; celle des cuiſſes & du ventre va enſuite.

La laine crue eſt celle qui n'eſt point apprêtée: les vers ſe mettent dans les laines graſſes: on les dégraiſſe avec du ſavon noir; & les ouvriers qui les filent en cet état, appellent cela *filer ſec*. Les différentes préparations de la laine ſont de la laver, la dégraiſſer, l'échauder, la carder, la fouler, la filer, ſoit en échevaux ou en pelotons, la teindre, &c. La laine eſt d'un gros commerce, parce qu'elle ſert à faire quantité d'étoffes & d'ouvrages, comme tapiſſeries, draps, ſerges, bas, chapeaux, matelats, &c. La ſérandine eſt une étoffe moitié ſoie, moitié laine: la tiretaine eſt moitié laine, moitié fil. Il eſt défendu aux ouvriers de mêler les laines, parce que les unes foulant moins que les autres, cela rend le drap creux & imparfait.

Les laines les plus eſtimées ſont celles de Ségovie, de Luynes, d'Angleterre; & celles de Berry, qu'on prétend être d'une propriété que nulle autre n'a pas, qui eſt de faire des ligatures avec toutes ſortes d'autres laines.

Quant à celle qu'on recueille chez ſoi, dans notre Maiſon Ruſtique, l'économie conſiſte à ſavoir employer à propos ce qu'il en faut pour la maiſon, & à conſerver le reſte pour les tems & les lieux favorables, qu'on doit même chercher à ménager. Voyez au reſte, ce qui ſera dit, ci-après, ſur le commerce des laines.

De l'engrais des Bêtes à laine.

On ne choiſit, pour engraiſſer, que les brebis & les moutons dont on veut ſe défaire; car les brebis n'ont pas beſoin de tant de graiſſe pour être fécondées: au contraire, il faut qu'elles ſoient un peu maigres pour mieux retenir. D'ailleurs des troupeaux engraiſſés ſont en danger de périr, ſur-tout pendant l'hiver, parce que la graiſſe ne leur étant venue que par une nourriture contraire à leur naturel, comme de leur faire paître la roſée, & de les faire beaucoup boire, la bonté du tempérament peut bien ſupporter, pendant quelque tems, les mauvais

effets de cette nourriture, mais ils ne peuvent point résister long-tems à cet embonpoint forcé : c'est pourquoi on s'en défait toujours avant le mois de Mars, parce que la chaleur naissante les feroit crever.

Au mois de Mars, à la pointe de l'herbe, ceux qui ont beaucoup de pâtis à leur disposition, achetent des moutons maigres, mais forts, qu'ils mettent au verd dans ces pâtures : au bout de deux mois ils y ont pris graisse, & ils les renouvellent. Trente arpens de côteaux, passablement garnis d'herbes, suffisent pour un troupeau de deux cens moutons, dont on fait trois levées par an, c'est-à-dire qu'on le renouvelle trois fois. On charge davantage les pâturages humides, & les bêtes y prennent graisse plus vîte, mais elle n'est pas si bonne.

En été, il est nécessaire que toutes celles qu'on destine à l'engrais soient mises dans une étable séparée, & données à un Berger particulier, pour les mener aux champs aussi-tôt que le jour paroît, & avant que la rosée soit passée; parce que les moutons qui paissent l'herbe qui en est encore mouillée, engraissent en peu de tems. Au contraire, aux bêtes à laine qu'on veut garder, il ne leur faut jamais de rosée, point ou très-peu de boisson, & le moins qu'il est possible d'humidité. Le Berger doit avoir soin de faire boire souvent celles qu'on veut engraisser, & de les mener glaner dans les champs, aussi-tôt que le bled en a été levé.

Il ramenera ses moutons sur les huit heures du matin, avant que le chaud commence; car rien ne nuit plus à l'engrais que la chaleur : il les fera beaucoup boire avant que de les enfermer, & leur donnera même de tems en tems quelque chose, comme du sel, pour les exciter à boire beaucoup & souvent : il les reconduira aux champs sur les trois heures jusqu'à la nuit, qu'il les fera aussi boire le plus qu'il pourra, & il les ramenera.

Trois mois de ces soins suffisent pour engraisser les moutons & brebis : on commence ce régime au mois de Mai, pour ceux qu'on veut vendre de bonne heure, & au mois de Juillet, pour ceux qu'on veut vendre plus tard; car au bout de trois mois c'est le vrai tems de s'en défaire; ils ont de l'embonpoint, & la chair est d'une bonne substance : au lieu que, quand on les laisse trop languir, & qu'ils passent l'hiver avec cet engrais précipité, les humeurs qui se sont amassées, leur gâtent le foie, & les font mourir de langueur.

En hiver, pour avoir des brebis & des moutons gras, on les met dans une étable à part, à la fin de Septembre; on les y nourrit de bon foin, d'avoine & de pelotes de farine d'orge ou d'autres grains, & on les fait boire beaucoup, en leur mettant un peu de sel dans leur eau. Pour ménager les fourrages, on peut encore engraisser les brebis avec des raves & des navets, ou du sain-foin d'hiver, dont nous avons parlé ci-dessus, au Chapitre des Vaches.

On engraisse aussi les béliers avec ces navets & le sain-foin d'hiver; ou bien, comme nous l'avons dit ci-dessus, en les menant l'été aux champs avec les brebis qu'on veut engraisser. Il faut seulement se souvenir que les béliers doivent être châtrés ou tournés avant que d'être mis à l'engrais.

Dans les vallées, sur-tout près de la mer, on engraisse bien vîte les moutons & brebis dont on veut se défaire, en les mettant, soit en automne ou en hiver, dans des prairies ou pâtures basses, que les gros bestiaux ont pacagé tout l'été, les bêtes à laine y prennent graisse promptement; mais il faut les tuer aussi-tôt, parce que c'est une graisse d'eau qui à la fin leur flotte dans le corps, & qui les fait crever & pourrir quand on ne les tue pas à point : aussi cette sorte d'engrais ne se fait-elle que pour les boucheries.

C'est une regle générale, qu'il faut se défaire des bêtes à laine aussi-tôt qu'elles ont pris graisse, car elles ne la prennent jamais deux fois.

Article II.

De la propagation de l'eſpéce des Bêtes à laine.

Les brebis ſont en chaleur depuis la Touſſaints juſqu'au mois d'Avril ; en ſorte que, comme elles ont ſix mois à y être, il y a auſſi ſix mois de l'année pendant leſquels elles agnelent. Les béliers ſentent parfaitement bien quand elles ſont en amour : elles portent cinq mois. Quoiqu'elles n'entrent en chaleur que vers la Touſſaints, cependant les béliers ſont ſi chauds, qu'ils les voyent & les font retenir en tous tems, quand on les laiſſe libres ; mais le froid fait périr les agneaux qui naiſſent avant la fin de Décembre : c'eſt pourquoi on ne fait accoupler les brebis que vers la fin de Juillet ou au mois d'Août, afin qu'elles donnent des petits à la fin de Décembre & en Janvier : ce ſont là les agneaux de primeur, & l'on continue à en avoir plus communément dans les mois ſuivans.

Nous avons parlé ci-deſſus du choix du bélier, & nous avons dit qu'il n'étoit bon qu'à trois ans, qu'il n'en devoit pas paſſer huit, & qu'il ne falloit pas lui donner plus de trente, ou tout au plus cinquante brebis.

Quant aux brebis, nous avons auſſi dit qu'elles n'étoient bonnes que depuis deux ans juſqu'à ſept. Nous avons encore dit comment il falloit choiſir & la brebis & le bélier : c'eſt pourquoi on n'a qu'à recourir à ces articles.

On ne laiſſe le bélier avec les brebis que pendant le tems qu'il leur faut pour concevoir, & cela pour deux raiſons : la premiere, afin que l'on ſoit sûr du tems de l'accouplement, & que les agneaux ne viennent pas plutôt qu'on ne voudroit, à cauſe du froid, qui en fait beaucoup périr, ou qui empêche qu'ils ne ſe fortifient ; la ſeconde, afin de ménager le bélier & les brebis mêmes, qu'il tourmenteroit toujours. Il faut bien nourrir le bélier dans le tems qu'il travaille.

Ce tems doit ſe régler ſuivant la prudence du maître. S'il eſt à portée de tirer un grand profit de ſes agneaux, il fera ſaillir ſes brebis dès le mois d'Août, & même dès la mi-Juillet, pour avoir des agneaux de primeur vers Noël & les Rois, dont il tirera de bon argent, parce qu'ils ſont rares alors : c'eſt ainſi qu'on en uſe aux environs de Paris, & proche des autres grandes Villes où il y a du débit. Au contraire, s'il n'y en a point, pour que ces agneaux ne courent pas tant de riſque, & que leurs meres profitent mieux, il ne les livrera au bélier qu'au mois de Novembre : par ce moyen, il n'aura que de beaux moutons & des brebis bien ménagées ; & les agneaux, qui en viendront, naiſſant dans une belle & fertile ſaiſon, croîtront à ſouhait : auſſi bien vaut-il mieux nourrir les agneaux pour multiplier le troupeau, que de les vendre. C'eſt une regle générale d'économie champêtre, qu'il y a plus de profit à élever les beſtiaux, que de s'en défaire petits.

Le tems le plus ordinaire pour faire ſaillir les brebis, eſt au mois de Septembre, afin d'avoir des agneaux en Février : on juge cette ſaiſon ſi propre pour la multiplication, que la plupart des bons économes ne ſouffrent point de bélier parmi leurs brebis avant le mois de Septembre ; & auſſi-tôt qu'elles ſont pleines, ils ſe défont de tous les mâles, pour en racheter d'autres de taille & de couleur heureuſes, vers la fin d'Août de l'année ſuivante.

Pour rendre les béliers vigoureux & chauds, on leur donne tous les jours, une demi-livre de pain d'avoine & de graine de chanvre. Quand on veut avoir des agneaux primes, on donne de cette même nourriture aux brebis qu'on veut échauffer & livrer de bonne heure au bélier. Il y a des gens qui croyent qu'elles retiennent mieux dans les décours de lune qu'en tout autre tems.

Les anciens diſoient que, pour avoir des agneaux mâles, on doit faire ſaillir ſes brebis par un tems ſec, quand le vent de biſe ſouffle, & le nez des bêtes tourné droit au vent, & qu'au contraire elles ne font que des femelles, quand elles travaillent ainſi le nez tourné à un vent de midi ſoufflant par un tems humide.

Au ſurplus, il eſt néceſſaire de faire boire de l'eau ſalée à la brebis & au bélier quelques jours avant leur accouplement; le mâle en fera mieux ſes fonctions, & la femelle en retiendra mieux; mais il ne faut plus lui en donner quand elle eſt pleine, car elle avorteroit.

Quelques gens diſent encore que les agneaux viennent de la couleur dont eſt la langue de leur mere pendant qu'elle les porte, blancs, noirs ou bigarrés, ſelon la couleur de la langue.

Quand le tems approche que la brebis doit agneler, il faut y être attentif jour & nuit, parce que ces animaux travaillent beaucoup pour mettre bas leur fruit. L'agneau vient quelquefois de travers ou les pieds devant, en pareil cas, l'un & l'autre courent riſque de la vie, ſi on ne les aide. On prétend qu'en faiſant avaler à la brebis qui agnele, trente-ſix grains d'antimoine préparé en poudre dans un verre d'eau, cela facilite beaucoup ſa délivrance.

Auſſi-tôt que l'agneau eſt né, on le leve, on le tient droit ſur ſes jambes, & enſuite on l'approche de ſa mere pour l'accoutumer à la connoître & à la tetter; mais il faut auparavant avoir tiré & jetté le premier lait de la brebis, parce qu'il eſt pernicieux à l'agneau, à cauſe que c'eſt un lait gâté pendant le travail de la mere. On doit enfermer la brebis deux jours avec ſon agneau, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprenne à la connoître.

Toutes les brebis, qui auront agnelé, ſeront enfermées & nourries pendant quatre jours, avec de bon foin, & du ſon mêlé d'un peu de ſel; & on leur fera boire de l'eau tiéde, blanchie avec un peu de farine de millet ou de froment.

On leur donnera encore des feuilles d'orme ou de frêne, qu'on aura amaſſées dans la ſaiſon : bien des gens de campagne ne prennent point cette précaution.

Le regain, qui eſt le ſecond foin, leur eſt fort bon.

On les nourrit auſſi de cytiſe ou de coſſats de veſce & de pois. L'orge leur eſt encore fort ſalutaire, ainſi que les féves pilées avec leurs coſſes, ou les pois chiches, s'il y a plus d'économie à leur en donner qu'à les vendre.

Au bout des quatre jours, on conduira la mere aux champs avec les autres; mais on ne la menera pas loin, de peur d'échauffer ſon lait, qui rendroit l'agneau galeux.

La litiere ne leur manquera pas, & tous ces ſoins s'obſerveront dans la bergerie particuliere où l'on aura mis la brebis, ou du moins dans l'endroit de la bergerie deſtiné pour ſéparer les agneaux du reſte du troupeau.

Si quelqu'agneau n'approche point de ſa mere pour tetter, il faut l'y porter, lui frotter les lévres avec du beurre & du ſain-doux, & y mettre du lait.

Auſſi-tôt que l'agneau commencera de connoître ſa mere, on pourra la laiſſer aller aux champs avec les autres, tandis que ſon petit ſera tenu bien chaudement, ſans ſortir de la bergerie. Quand il aura pris un peu de force & qu'on le verra bondir, & demander par-là un peu plus de liberté, on peut lui en accorder, en le mettant dehors ſoir & matin, pour tetter ſa mere avant qu'elle aille aux champs, & après qu'elle en eſt revenue.

Et enfin, lorſque l'agneau ſera aſſez fort pour manger un peu de ſon ou de

foin, tandis que ſa mere ſera aux champs, on lui en donnera du plus menu & du meilleur, pour l'amuſer & l'empêcher de bêler.

Tous les agneaux, ainſi que nous avons dit, doivent être enfermés enſemble dans une bergerie particuliere, ou du moins dans un coin de la bergerie, ſéparés de leurs meres par des claies faites exprès : ce lieu ſera un peu obſcur, & garni de bonne & fraîche litiere.

Bien des gens donnent aux jeunes agneaux, outre le lait de leur mere, de l'avoine, de la veſce moulue, du ſain-foin, de l'herbe, des feuilles de ſaule ou de peuplier, ou bien de la farine d'orge : tous ces alimens leur ſont bons, & ils n'en valent que mieux quand ils ſont bien nourris. Il leur faut de petites auges & de petits rateliers proportionnés à leur hauteur, pour qu'ils ne gâtent point ce qu'on leur donne à manger.

Voici encore une autre nourriture qui leur réuſſit très-bien. Les pois ſont très-nourriſſans : c'eſt pourquoi on en fera cuire de maniere qu'ils ne ſoient pas réduits en pâte; enſuite on les mettra dans du lait de chevre ou de vache, & on fera prendre cette nourriture aux agneaux, après les avoir fait un peu jeûner, pendant que les meres ſeront aux champs : on verra en peu de tems, qu'il n'y a rien de plus propre pour les faire profiter & engraiſſer. S'ils font d'abord difficulté d'en prendre, il faut les y accoutumer, en leur faiſant avaler cette nourriture avec le doigt, & en leur trempant le bout de la mâchoire dans la jatte où ſont les pois & le lait. Si on n'a point de pois, les féves peuvent ſuppléer, mais il eſt néceſſaire d'ôter cette mangeaille avant que les meres ſoient revenues des champs, car elles auroient bientôt tout avalé. On éleve de cette maniere, particuliérement les agneaux primes, & en peu de tems, on les rend, à peu de frais, aſſez forts & aſſez gras pour être vendus le double des agneaux ordinaires.

La mere de famille, après avoir examiné elle-même tous ſes agneaux venus en ſaiſon ordinaire, doit envoyer à la boucherie les plus foibles, & garder les plus forts, les plus beaux & les plus chargés de laine, pour multiplier ſon troupeau, ou remplacer les morts & les malades.

Les agneaux d'une premiere portée ne ſont jamais ſi beaux que les autres : c'eſt pourquoi on les vend ordinairement au lieu de les garder; car il vaut beaucoup mieux avoir peu de moutons & qu'ils ſoient beaux, que d'en avoir beaucoup qui ſoient foibles & petits.

On ne ſongera point à conduire les agneaux aux champs, qu'à la fin du mois de Mars; & ils demeureront par conſéquent, depuis qu'ils ſont nés, dans les étables juſqu'à ce tems-là, ſans en ſortir que le matin & le ſoir, pour tetter leurs meres au retour des champs. Une neige fondue, une gelée du printems, une giboulée, un vent froid, tout cela détruiroit les agneaux, ſi on les menoit aux champs avant que la ſaiſon des frimats fût paſſée.

Au mois d'Avril, on les envoye aux champs avec leurs meres; & à la fin de ce mois, c'eſt la ſaiſon de les ſevrer, en les ſuppoſant nés à la fin de Février.

Dans les beaux jours d'Avril, même dès la fin de Mars, quand les agneaux ont environ un mois, ſi les gelées ſont paſſées, on commence à les mener paître avec leurs meres, ſuppoſé qu'ils ſoient aſſez forts pour cela; il ne les faut mener d'abord qu'autour du logis, vers des chemins où il y ait de la verdure.

Ceux qui veulent tirer un double profit de leurs brebis, ne menent point les agneaux paître avec leurs meres; ils les tiennent enfermés dans une étable ſéparée, les envoient aux champs ſéparément, & ne les menent pas loin, de peur qu'ils ne s'échauffent. On trait dès le matin les brebis; & pour tirer ce qui leur

reste de lait, on lâche les agneaux après elles : on en fait de même le soir au retour des champs. On a soin de ramener les agneaux de meilleure heure que les brebis, afin d'éviter la confusion : on les enferme dans leur étable, & on les lâche aussi-tôt qu'on a trait leurs meres ; ils ne manquent point de tirer encore ce qui leur reste de lait, & il leur suffit alors pour les maintenir en bon corps. Le maître du troupeau profite du lait pour faire du fromage. Voilà comme il faut en agir jusqu'à ce que les agneaux soient entiérement sevrés, & qu'ils ne se soucient plus de tetter : pour lors on les mene paître, pêle-mêle avec les brebis.

La brebis alaite son agneau sept à huit semaines & plus, si on le lui laisse : ordinairement on les sevre à un mois ou six semaines.

Au surplus, on ne doit jamais craindre que la brebis abandonne ou méconnoisse son agneau, ni que l'agneau ne reconnoisse point sa mere, ou qu'il en aille tetter ou suivre une autre : il n'y a point d'animal qui reconnoisse si particuliérement celle de qui il tient la vie, & c'est quelque chose de surprenant de voir qu'entre quatre cens brebis, chaque petit agneau, à quelqu'âge & en quelque tems que ce soit, distingue sa mere à son bêlement, & qu'il ne cesse point lui-même de bêler jusqu'à ce qu'il l'ait trouvée.

Pour faire avoir beaucoup de lait aux meres brebis, il n'y a qu'à les bien nourrir, sur-tout de sain-foin, de raves, de navets & de joncs marins, dont j'ai parlé au Chapitre des Vaches.

Des agneaux qu'on veut élever ; tems & maniere de les châtrer.

Nous avons déja dit qu'il ne falloit point garder les agneaux de la premiere portée d'une brebis, parce qu'ils sont toujours foibles : au surplus on choisit, pour garder ceux qui sont les plus forts, les plus chargés de laine, & qui viennent de la plus belle race & des plus jeunes brebis. On les prend presque toujours blancs, ou au plus un noir contre dix blancs, parce que la laine noire ne se vend pas si bien. Quant au nombre qu'il en faut garder, cela dépend de la prudence du maître, qui peut trouver moins de profit à les vendre qu'à les élever pour garnir ses troupeaux, & en faire de nouveaux pour peupler des fermes, ou d'en donner à cheptel ; car au reste on est à présent bien revenu de la superstitieuse attention qu'avoient nos vieilles ménageres d'avoir toujours leurs bêtes blanches en nombre impair.

Il faut châtrer tous les agneaux mâles qu'on veut élever ; sans quoi ce seroit autant de béliers qui ne croîtroient que médiocrement, & qui ne feroient que s'entrebattre & se détruire l'un l'autre. D'ailleurs, la chair du bélier n'est jamais à beaucoup près, si délicate ni si grasse que celle du mouton, à cause de l'ardeur continuelle qui consume toute la nourriture que prend le bélier : c'est pourquoi on châtre tous les agneaux mâles, à moins qu'on ne juge à propos d'en réserver un ou deux, tout au plus, pour servir de bélier, quand on juge à propos d'en avoir.

On ne doit point châtrer les agneaux qu'ils n'aient cinq à six mois ; & pour faire cette opération, il faut qu'il ne fasse ni trop chaud ni trop froid ; le chaud cause la gangrene, & le froid empêche la guérison de la plaie. Il y a deux manieres de les châtrer ; la premiere & la plus commune se fait par l'incision, à travers de laquelle on fait tomber les testicules, qui se détachent d'eux-mêmes, en serrant la bourse entre les deux doigts ; la seconde se fait sans incision, en prenant dans le lac d'un cordeau les testicules que l'on serre jusqu'à ce que le lac les ait détachés, ce qui suffit pour rendre l'agneau impuissant. Aussi-tôt que l'opération est faite, de quelque maniere qu'on s'y soit pris, on frotte la partie affligée

avec du ſain-doux, afin qu'elle n'enfle point; & pour diſſiper la triſteſſe & le dégoût que l'agneau pourroit avoir pendant un jour ou deux, on lui donne du foin hâché mêlé avec du ſon.

Article III.

Des maladies des Bêtes à laine.

Comme elles ſont fort délicates, elles ſont auſſi ſujettes à bien des maladies: elles leur viennent ou des températures de l'air, qui leur ſont contraires, ou de la mauvaiſe nourriture & de la négligence du Berger: c'eſt pourquoi il doit veiller continuellement à les gouverner ſuivant leur naturel, à les défendre du froid, de l'humidité & de tout ce qui leur eſt contraire, & à ne leur donner que de bonne nourriture; & pour prévenir leurs maladies, il aura ſoin, comme nous l'avons dit ailleurs, de leur faire bonne litiere fraîche, haute & menue, de leur mettre un petit ſac plein de ſel ſuſpendu dans la bergerie, de la nettoyer à propos, de la parfumer de tems en tems d'odeurs agréables & ſaines; & ſur-tout il aura grand ſoin de les éloigner des eaux croupies, & des pâtûres & lieux battus d'orages ou de ravines; car ce ſont là les cauſes ordinaires de leurs maladies, qui ſont ſouvent quarante jours à ſe déclarer.

Pour maintenir les brebis en ſanté, on leur donne des baies de laurier ſéches, avec du ſel, depuis qu'elles ont agnelé, juſqu'à ce qu'on les faſſe ſaillir: cette nourriture les engraiſſe, les rend ſaines & abondantes en lait; mais on ceſſe de leur en donner auſſi-tôt qu'elles ſont pleines, parce que, ſi on la leur continuoit, elles ſeroient en danger d'avorter. On donne auſſi de ces baies, dans du ſon, aux agneaux qui commencent à manger, afin qu'ils prennent un bon corps; mais il faut les laiſſer peu boire.

Le Berger doit donner un peu de ſel à ſes beſtiaux, deux heures avant que de les mener aux champs, & il ne doit les laiſſer boire qu'après deux bonnes heures de pâturages; autrement le ſel pourroit les rendre malades, loin de leur faire un bon effet.

Quand les brebis ſont malades, il faut les ſéparer, car, preſque toutes leurs maladies ſont contagieuſes: il faut auſſi parfumer les bergeries, & donner aux bêtes ſaines, du ſel & un quart de ſoufre mêlés enſemble, pour les purger & les préſerver de la contagion.

Leurs ſignes ordinaires de maladies ſont quand elles ont la tête lourde, les yeux troubles, qu'elles paiſſent négligemment, qu'elles ne bondiſſent point, qu'elles marchent lentement, qu'elles cherchent les écarts, l'ombre & la ſolitude, qu'elles chancellent en marchant, qu'elles ſe couchent & qu'elles reviennent après les autres, le Berger ne ſauroit être trop attentif à tout cela.

Voici un reméde général qui leur eſt excellent, auſſi-bien que pour toutes ſortes d'autres animaux, comme chevres, chiens, vaches, chevaux; &c. Prenez une livre d'antimoine & autant de ſalpêtre; faites-les pulvériſer enſemble, mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaiſſeau de métal: après que cela aura bien bouilli, jettez-y de l'eau ou du vin, lavez bien le tout; il reſtera une certaine matiere, comme un verre épais & obſcur, qu'on appelle *foie d'antimoine*, (le plus court eſt d'en acheter de tout fait; on en trouve dans toutes les grandes Villes, chez les Epiciers-Droguiſtes). Prenez donc une once de foie d'antimoine, enveloppez-le dans un linge; enſuite mettez-le tremper dans une pinte de vin, (le blanc eſt le meilleur) & mêlez-y huit dragmes de ſéné: vous y pouvez mettre du ſucre, de la noix muſcade & autres épiceries chaudes; car les maladies des animaux paiſſans viennent preſque toutes de froid & d'humidité.

Quand vous n'y mettriez point dépiceries, le reméde n'en feroit pas moins bon pour cela; on l'a éprouvé de toutes façons : vous laifferez tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien vous la ferez bouillir l'efpace de trois ou quatre *Miferere*, & vous en donnerez un demi-feptier à chaque brebis, pareille dofe aux petits animaux; & aux grands, comme vaches & chevaux, une pinte. Il faut tenir l'animal dans un lieu chaud, pendant le jour, & bien couvert, & ne lui donner à manger qu'au foir : il fe purgera par haut & par bas. Si les brebis ont la gale & la rogne, tout fortira au-dehors; & vous acheverez de guérir cette gale, en la frottant avec le vin où vous aurez lavé votre foie d'antimoine, après y avoir mis le feu : il n'y a point de gale que cela n'emporte.

Rogne ou gale de Brebis. Les fignes de cette maladie, avant qu'elle foit palpable, font ceux qui ont été détaillés ci-deffus. La rogne ne leur vient que par des pluies froides qui les morfondent, ou par un trop grand chaud, qui les frappe lorfqu'elles font tondues, & qui les met tout en fueur; ou bien lorfque les mouches les tourmentent trop, ou que les ronces leur déchirent quelque coupure qui leur fera reftée après la tonte.

La gale ou la rogne les prend fouvent par le menton, & leur caufe une extrême langueur & un grand dégoût : de tems en tems on les voit fe frotter contre les arbres & contre tout ce qui fe préfente à elles.

Cette maladie fe guérit quelquefois fort aifément, en frottant le mufeau de la brebis avec un onguent fait d'huile de chenevis, d'alun de glace & de foufre vif.

Quand le mal eft fur le corps, coupez de la laine pour le découvrir, & frottez le mal avec du marc d'olives, mêlé de vif-argent, de foufre, de poix de Bourgogne, d'oignon pilé & de bitume; ou bien de lie d'huile mêlée de poix-réfine, & d'un onguent compofé de cire, de farriette, ou d'oignon marin, de rhubarbe, d'ellebore & de bitume mêlés enfemble. Il y a des perfonnes qui n'emploient que le camphre bouilli avec de l'huile d'olives, ou avec du beurre; d'autres font fondre & incorporer de la fleur de foufre, du blanc-Rhafis, du camphre & de la cire; & après en avoir frotté la brebis trois fois, ils la lavent avec de l'eau de leffive, & la derniere fois avec de l'eau commune; on emploie ces mêmes remédes pour guérir les brebis des poux.

Pour guérir la gale & la rogne plus méthodiquement, quand c'eft en été, on mêne toutes les brebis qui en font atteintes, le long d'une riviere ou d'un ruiffeau dans lequel on les lave; enfuite on les frotte d'un onguent, dont voici la compofition.

Prenez de la poudre de foufre, de la racine de fouchet, autant de l'un que de l'autre; joignez-y du vif-argent, mêlez-les dans de la cire & de la poix de Bourgogne, que vous aurez fait fondre; le tout incorporé, à la réferve du vif-argent, avec égale dofe, frottez-en les brebis rogneufes pendant trois foirs tout de fuite : elles guériront en les plongeant encore après dans le même ruiffeau où elles auront été lavées.

On peut auffi fe fervir du reméde de foie d'antimoine, tel qu'il vient d'être enfeigné.

Ou bien, ayez de la faumure qui ne foit guère falée, paffez-la par un linge, mêlez-y de l'eau, dans laquelle vous aurez mis tremper des lupins amers & de la lie de vin blanc, le tout également; faites chauffer cette mixtion, puis frottez-en les brebis galeufes; laiffez-les deux jours en cet état, & elles guériront, pourvu que le troifiéme jour vous ne manquiez pas de les laver encore avec de la faumure feulement, & enfuite avec de l'eau claire.

Si la gale leur vient pendant le froid, on ne les lavera pas, comme on vient de

la

le dire; mais on ſe contentera de les frotter de cet onguent, pour les laver enſuite avec de l'eau de leſſive, puis avec de l'eau claire, en les tenant fort chaudement dans un lieu ſéparé des autres brebis, pour que le mal ne ſe communique pas.

Il faut ſur-tout qu'on ne néglige pas d'y apporter du reméde; & ſi l'on pouvoit, avec le fer, couper la racine de la gale & de la rogne, ce ſeroit bien plutôt fait; car le mal augmente bien ſouvent en le voulant guérir, ou en le négligeant dans ſon origine, ou bien parce qu'un Berger ne daigne pas y apporter ſes ſoins.

Si le mal a pénétré les os, ce qui ſe connoît aiſément par les douleurs cuiſantes & par l'ardeur de la fiévre qu'il y cauſe, il faut d'abord ſaigner la brebis à la veine d'entre les ongles des pieds, la laiſſer peu boire, & employer auſſi-tôt les remédes les plus efficaces.

Quelquefois auſſi la gale & la gratelle ne ſont que l'effet d'une maigreur, qui ne vient que de ce que la brebis n'a pas aſſez de nourriture: en ce cas, le moindre reméde appliqué ſur le mal, le guérira, pourvu qu'on renforce la nourriture de l'animal.

Fiévre. Les brebis ſont auſſi fort ſujettes à la fiévre, ce qui les deſſéche entiérement, & les rend dangereuſement malades.

On connoît qu'une brebis a la fiévre, lorſqu'on la voit ſouvent chercher le frais, ne brouter que la pointe des herbes, & ne brouter que nonchalamment; ou bien lorſqu'elle ne marche qu'avec peine, qu'elle ſe laiſſe tomber en paiſſant, & qu'elle ſe retire ſeule & fort tard des pâturages.

Le reméde contre la fiévre eſt d'éteindre d'abord l'ardeur intérieure qui conſume les brebis: pour cela, on les ſaigne entre les deux cornes du pied ou du talon.

Pendant qu'elles ont la fiévre, il faut abſolument ne leur point donner à boire de deux jours, & enſuite ne leur en donner encore que peu.

Il y en a qui font ſaigner les brebis à la veine de l'œil droit & des oreilles droites, & qui emploient les remédes qu'on a enſeignés pour les bœufs, en proportionnant les doſes des drogues qui y entrent. Il faut prendre garde que les brebis qui ont la fiévre, n'aillent à la pluie, parce qu'il ne faudroit que cela pour les faire mourir. Nous parlerons ci-après de la fiéve des agneaux.

Les anciens diſoient qu'après avoir fait ſaigner la brebis, le reméde ſpécifique contre la fiévre & pluſieurs autres maladies, eſt de faire bouillir l'eſtomac d'un bélier dans de l'eau & du vin, & d'en faire prendre le brouet à la brebis.

Poux. La maladie pédiculaire n'eſt pas dangereuſe pour les brebis; mais cette vermine leur eſt fort incommode, les deſſéche & les empêche de profiter. On ſe ſert, pour la détruire, du même onguent que pour la rogne, & de l'eau de leſſive; après quoi on les lave dans de l'eau nette.

Ou bien, prenez de la racine d'érable; faites-la bouillir dans de l'eau, & frottez-en les brebis.

La *clavelée* ou *claveau* eſt une maladie fort dangereuſe, quand elle ſe met dans les troupeaux de moutons: elle ſe déclare au-dehors par de certains petits clous, dont ces bêtes ſont couvertes, & qui les font mourir. Quand on en voit quelques-unes attaquées de ce mal, il faut les ſéparer des autres, parce que ce mal ſe communique aiſément. La plupart des gens de la campagne confondent ce mal avec une eſpéce de toux qui attaque les brebis; mais ils ſe trompent. Pour le guérir, ils font une eſpéce de liqueur compoſée d'alun & de ſoufre diſſous dans du fort vinaigre, dont ils frottent le mal, & pour garantir le cœur de la bête, ils lui donnent de l'orviétan ou de la thériaque, gros comme une féve, détrempée dans une cuillerée d'eau.

La clavelée se guérit encore avec de la poix-résine seule, ou avec de l'alun, du soufre & du vinaigre mêlés ensemble; ou bien, on prend une pomme de grenade encore tendre, avant que les pepins soient formés: on la broie avec de l'alun & un peu de vinaigre, dont on l'arrose. Il y en a aussi qui prennent du verd-de-gris pulvérisé, & qui en frottent le mal. D'autres se servent de noix de galle brûlée & mise en poudre, avec du gros vin.

Il y a de ces clous plus dangereux les uns que les autres: ceux où il y a un ver le sont beaucoup; & pour en guérir ce bétail, il faut adroitement les inciser tout autour, & prendre garde de ne point toucher au ver qui est dessous; car lorsqu'on le blesse, il jette une ordure si maligne, qu'elle infecte tout ce qui est ulcéré, & met la brebis en danger de mort. Quand les clous sont bien incisés, on met dans les plaies, du suif, qu'on fait dégoutter d'une chandelle.

Vous pouvez encore vous servir des remédes dont nous avons parlé à la fin du Chapitre des bêtes à cornes, au sujet des maladies pestilentielles des bestiaux en général.

Toux. C'est l'ordinaire, au printems, que les brebis sont incommodées de la toux. Aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut leur faire tiédir du vin blanc avec un peu d'huile d'amandes douces, la leur faire avaler, & leur donner du pas-d'âne à manger: il sera bon aussi de leur frotter les naseaux de cette liqueur. Dans une autre saison que le printems, on peut leur donner à manger du fénu-grec concassé avec du cumin, ou les nourrir de dragées, comme les chevaux; un peu de mithridate, dans une cuillerée d'eau-de-vie, est encore bon contre la toux & la morfondure des brebis.

Enflure. Les brebis deviennent enflées, ou pour avoir mangé des herbes qui leur sont contraires, principalement celle qu'on appelle corrigiole ou renouée, (*Centinodia*), ou pour en avoir pris, que des bêtes venimeuses auront infectées, elles en creveroient, si l'on négligeoit de les secourir: cette enflure se remarque aisément, & elle est dangereuse, lorsqu'on leur voit la bouche baveuse & puante.

Pour les en guérir, on les saigne d'abord sous la queue, en la partie qui est proche des fesses, ou bien aux veines des lévres; ensuite on leur donne à boire de l'urine d'homme, ou bien de l'orviétan ou de la thériaque délayée dans de l'eau. Ce mal doit être promptement secouru; car si l'on souffre que le poison gagne le cœur, il n'y a plus de reméde.

La difficulté de respirer ne provient que d'une trop grande abondance de sang, ou de quelqu'obstruction dans les conduits de la respiration.

Pour la leur faciliter, on leur fend les naseaux, ou bien on leur coupe le bout des oreilles l'une après l'autre.

La *Morve* est la maladie la plus dangereuse de toutes celles des bêtes à laine; c'est une grande quantité d'humeurs visqueuses, blanches ou rousses, qui vient des poumons gâtés, & qui se décharge presque toujours par les naseaux. On n'en doit pas arrêter le cours; mais tout le troupeau seroit bientôt infecté sans ressource, si on ne séparoit pas la brebis aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle est morveuse: l'abondance des humeurs qui s'écoulent est capable de la suffoquer en deux jours.

Ainsi, aussi-tôt que le Berger doutera qu'une de ses brebis ait la morve, il faut qu'il la mette à part, qu'il fasse fondre dans une cuiller de fer, gros comme une noix de soufre, qu'il le jette ensuite tout bouillant dans un demi-septier d'eau, qu'en l'en retirant, il le fasse fondre une seconde fois, & qu'il le jette après dans la même eau qu'il fera boire à la brebis morveuse.

Quelques-uns pilent de l'ail & de la sauge franche, ils en font un breuvage avec du fort vinaigre, qu'ils font avaler à la brebis, & ils la mettent ensuite dans un pâturage particulier.

D'autres mettent dans les narines de la brebis des brins de ſarriette ou de pouliot ſauvage, enveloppés d'un peu de laine, qu'ils tournent dans ſes narines juſqu'à ce qu'elle éternue; & plus on la fait éternuer, plus la mauvaiſe humeur ſe diſſipe.

Il y en a encore qui font avaler à la brebis morveuſe une cuillerée d'eau-de-vie avec du mithridate; mais auſſi, ſi dans trois jours elle ne guérit pas, c'eſt une marque que la morve eſt formée, & qu'il n'y a plus rien à faire qu'à étouffer la bête, de peur que les autres qui ſont extrêmement friandes de l'acide de la morve, n'aillent lécher le ratelier ou les reſtes de la brebis morveuſe, & prendre ſon mal.

L'avortin, *Vertige*, *Etourdiſſement*, & en quelques endroits *Sang*, *Folie* ou *Tournant*, eſt une maladie dangereuſe & fort difficile à guérir. Le ſoleil de Mars & les trop grandes chaleurs la cauſent aux brebis, ſur-tout pendant la canicule. D'abord qu'elles en ſont frappées elles ne font que tourner & ſauter ſans aucun ſujet, ſans ſe ſoucier de manger; elles bronchent à tout moment; & ſi, pendant l'accès, on leur touche le front ou les pieds, on y ſent une chaleur exceſſive.

Pour y remédier, on les ſaigne à la tempe en petite quantité, ou bien à la veine qui eſt ſous le nez, le plus haut que l'on peut: d'abord la bête s'évanouit, ce qui eſt ordinairement une bonne marque; & quelquefois auſſi elle n'en releve point, car dans cet étourdiſſement, la brebis guérit ou meurt; mais on n'a rien à ſe reprocher, quand on a apporté tous ſes ſoins.

Au lieu de la ſaignée, qui eſt un reméde extrême, eſſayez celui-ci. Prenez des bettes ſauvages, exprimez-en le ſuc, mettez-en dans le nez de la brebis, obligez-la même de manger de cette herbe; ou bien coulez-lui dans l'oreille du jus d'orvale ou toute-bonne.

L'avortin eſt un vice qui donne lieu à l'action redhibitoire, tant pour les vaches que pour les moutons, parce que les beſtiaux attaqués de ce mal ne peuvent pas ſuivre le troupeau.

Brebis boiteuſes Il arrive tous les jours que les brebis boitent; & cela leur vient de laſſitude; ou d'avoir eu les ongles amollis, pour avoir demeuré trop long-tems dans leur fiente.

Si c'eſt de laſſitude, comme pour avoir long-tems marché, on ne les menera point aux champs avec les autres; mais on les mettra dans quelqu'endroit peu éloigné de la maiſon, & où il y aura de l'herbe; le ſoir en les renfermant, on leur frottera deux ou trois fois les jambes de ſain-doux bouilli dans du vin blanc.

Si le mal vient d'avoir les ongles amollis, coupez-leur l'extrêmité de l'ongle qui eſt gâté, mettez deſſus de la chaux vive, enveloppez-le d'un linge, & laiſſez-l'y un jour ſeulement; enſuite mettez-y du verd-de-gris, & continuez ainſi alternativement juſqu'à ce que vous voyez que l'ongle ſoit guéri. Il y a des gens qui font bouillir & réduire en onguent plein une cuiller de fer de vieille huile de noix ou d'olive, & gros comme le pouce d'alun pulvériſé, & ils frottent avec cet onguent l'ongle de la brebis boiteuſe, après en avoir coupé tout ce qui eſt gâté; il s'endurcit bientôt.

Les *Abſcès* qui viennent aux brebis, ſont aiſés à remarquer, par la tumeur que l'abſcès pouſſe au-dehors: en quelqu'endroit du corps que cette tumeur paroiſſe, il faut toujours l'ouvrir pour en faire ſortir toute la corruption, & diſtiller dans la plaie de la poix fondue avec du ſel brûlé & mis en poudre; puis donner à boire à la brebis malade de la thériaque délayée dans de l'eau: elle pouſſera toute l'humeur maligne au-dehors, & purgera la brebis.

La *Peſte* eſt une maladie où il n'y a point de reméde, mais qu'on peut prévenir à l'égard des brebis, qui y ſont fort ſujettes. Ce mal leur arrive en été & en hiver. Pour les en garantir, on a ſoin au commencement du printems & de

l'automne, de leur faire boire, pendant quinze jours, tous les matins, auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle on a trempé de la ſauge & du marrube.

Vous pouvez auſſi vous ſervir du reméde, contre la peſte, qui a été enſeigné ci-deſſus, à l'Article des maladies des bêtes à cornes.

Pour en préſerver les bêtes blanches, on prend encore de l'encens, du geniévre ou des herbes odoriférantes, on en parfume l'étable & les mangeoires, & on leur donne parmi leur nourriture ordinaire, du mélilot commun, du pouliot ſauvage, de l'origan, de la marjolaine, &c.

Lorſque les brebis ſont attaquées de cette contagion, il faut d'abord les mettre à part, & tenter ſi les remédes réuſſiront.

On continuera toujours de leur donner le breuvage dont j'ai parlé au commencement de cet Article; on y joindra du vin & de l'eau, dans leſquels on mettra diſſoudre du ſoufre & du ſel, trois fois autant que de ſauge & de marrube, & on leur fera avaler cette médecine tous les trois jours: on peut encore leur donner un peu d'orviétan ou de la thériaque délayée dans du vin.

Jambes rompues. Auſſi-tôt qu'une brebis s'eſt rompu la jambe, il faut la lui remettre droite, & la frotter avec de l'huile & du vin mêlés enſemble, enſuite l'envelopper d'un petit morceau de drap, & y mettre tout autour de petites écliſſes, de maniere qu'elles n'empêchent point la brebis d'aller aux champs, après qu'elle aura pris deux ou trois jours de repos dans la bergerie.

Furie de bélier qui dogue. Les béliers cornus ſont fort ſujets à ſe battre les uns contre les autres, & à bleſſer les brebis & moutons en doguant avec leurs cornes; pour arrêter leur furie, il n'y a qu'à leur percer les cornes avec une tariere proche des oreilles, à l'endroit où elles ſe courbent; ou bien on prend un petit ais d'un pied de long, on le couvre de pointes de fer, puis on le lie aux cornes du bélier, les pointes tournées vers le front: cela l'empêche de doguer, & il n'oſe plus heurter contre aucun bélier ni mouton, parce qu'en donnant de la tête il ſe bleſſeroit lui-même.

Sang-ſue avalée. Si la brebis a avalé une ſang-ſue, mettez-lui dans la bouche de l'huile ou du fort vinaigre chaud.

Maladies des Agneaux.

Les agneaux ont leurs maladies particulieres, mais elles ſont en petit nombre; pour peu qu'ils ſoient malades, ils ſont dégoûtés, ont le front fort chaud & ne tettent point.

Dès qu'on s'apperçoit qu'ils ſont atteints de quelqu'infirmité, il faut d'abord les ôter d'auprès de leurs meres; les ſignes qu'ils donnent de maladie ſont les mêmes qu'aux brebis; il n'y a de la différence que dans les remédes: ainſi, lorſque les agneaux ont la fiévre, on prend du lait de leurs meres avec autant d'eau de pluie, qu'on leur fait boire.

Quand les agneaux mangent de l'herbe encore mouillée de roſée, la gratelle leur vient au menton. Pour les en guérir, on prend de l'hyſſope avec du ſel broyé enſemble, & on en frotte le palais, la langue & tout le muſeau de l'agneau; enſuite on lave la gratelle avec du vinaigre, & on la frotte après avec de la poix-réſine fondue dans du ſain-doux. Quelques-uns prennent du verd-de-gris & deux fois autant de vieux-oing; ils incorporent bien le tout à froid, & en frottent la gratelle. D'autres mêlent dans de l'eau des feuilles de cyprès broyées qu'ils y laiſſent macérer; enſuite ils en lavent le mal.

Pour les autres maladies des agneaux, on emploie les remédes qui viennent d'être enſeignés pour les brebis.

CHAPITRE IV.

Des Chevres, Boucs & Chevreaux.

LES chevres ſympathiſent aſſez avec les brebis quant à la nourriture; mais quant au naturel, celui des chevres eſt très-difficile : les boucs ſont fort laſcifs, & les chevres très-vives, agiles & légeres. Dans quelques provinces on appelle les chevres *Bigues*, & dans d'autres *Cabres*, & les jeunes chevreaux *Cabrits*. On fait des troupeaux de ces animaux; ils coûtent peu à nourrir, & rendent bien du profit, quand ils ſont d'une bonne eſpéce; ils aiment les lieux montagneux, & trouvent de quoi vivre dans les landes & dans les campagnes les plus ſtériles. Dans les pays de montagnes, où l'on en nourrit de grands troupeaux, on ne leur donne point d'étable; mais il leur en faut dans les endroits où l'on en nourrit peu, ſur-tout dans les pays qui ne ſont point chauds, parce que ces bêtes craignent beaucoup le froid.

Profits qu'on tire des Chevres & Boucs.

1°. Ces profits ſont plus conſidérables qu'on ne croit : leur chair, leur lait, leur graiſſe, leurs peaux, leur poil, & les petits qui en proviennent & qu'on appelle chevreaux ou cabrits, en ſont les principaux articles; & les chevres ſont d'une ſi médiocre dépenſe, qu'on ne leur donne jamais de foin que lorſqu'elles font leurs petits. Dans les autres tems, on a toujours à la campagne de quoi les nourrir ſans qu'il en coûte.

2°. Le chevreau vient à-peu-près comme l'agneau, quand les oiſeaux s'apparient, & que les groſſes bêtes ſont en rut. Outre la rareté de bonnes viandes dans cette ſaiſon, la chair de chevreau eſt fort bonne, tendre & délicate, pourvu qu'il n'ait pas paſſé ſix mois : c'eſt pourquoi, quand on eſt en lieu de débit, on trouve aſſez ſon compte à s'en défaire jeunes aux Particuliers ou aux Rôtiſſeurs qui les vendent par quartiers, & qui les font ſouvent paſſer pour agneaux. Il y a pourtant plus de profit à les élever, ſoit pour garnir le troupeau, ou pour tirer de l'argent du lait des femelles, de la peau des mâles, & de la chair des uns & des autres, comme nous le dirons ci-après. La chair des boucs & celle des chevres, ſur-tout quand ces bêtes ſont graſſes, ſert auſſi parmi les alimens, particuliérement quand elles ſont jeunes, quoique cette chair ſoit un peu dure & difficile à digérer; mais il faut que le bouc ait été châtré. On ſale de toutes ces chairs pour la proviſion de la maiſon, comme nous l'avons dit ailleurs, & elles ſont ſolides & nourriſſantes, ſoit qu'on les prenne fraîches ou ſalées. On engraiſſe auſſi les chevres & les boucs, parce qu'on fait du ſuif de la graiſſe qu'on en tire.

3°. Les chevres donnent beaucoup plus de lait que les brebis, & il eſt beaucoup plus ſain & meilleur, quoique la chair de chevre ne ſoit pas ſi ſaine que celle de brebis. On trait les chevres ſoir & matin pendant quatre à cinq mois de l'année, & elles donnent tous les jours quatre pintes de lait quand elles ſont bien nourries. Comme ce lait ſe caille aiſément, on en fait beaucoup de fromages, & ils ſont aſſez bons, ſur-tout en Languedoc & en Provence, où le menu peuple ſe nourrit de lait de chevre, & vend celui de vache. Les chevres ſe laiſſent tetter aiſément, même par les enfans; auſſi leur lait eſt d'un uſage fort commun en Médecine. Ceux qui veulent le ménager, ne laiſſent les chevreaux ſous leurs meres que quinze jours ou trois ſemaines : après ce tems ils les vendent, pour

commencer à traire leurs meres. C'est folie que de vouloir tirer de la crême du lait de chevre pour en faire du beurre; il n'est pas assez gras pour cela, & le beurre de chevre est toujours blanc & a toujours un goût de suif.

4°. L'on se sert du poil de chevre à faire des chapeaux, des boutons, des bouracans, des camelots; & les peaux de chevres & de boucs servent à différens usages: elles contrefont les chamois; on les passe pour en faire du parchemin, du maroquin, des habillemens, on en fait aussi des outres ou vaisseaux pour transporter des vins & huiles, sur-tout, en Provence & en Languedoc. En Orient, on ne traverse les rivieres que sur des peaux de boucs, & on navige sur l'Euphrate avec des radeaux portés sur des outres. Il faut vendre les peaux de boucs avant l'hiver, parce que la gelée y fait tort, c'est pour cette raison qu'on les tue au commencement d'Octobre, d'autant qu'alors ces animaux sont gras: en sorte que leurs peaux & leur chair en sont meilleurs. Pour garder ces peaux, il est nécessaire de les mettre en un lieu sec & airé, qui soit hors de la portée des chiens, des chats & des rats: il faut même, autant qu'on le peut, les tenir toujours pleines & enflées, & qu'elles ne touchent point à terre; autrement la vermine s'y mettroit bientôt. On en tire assez d'argent dans les pays où le commerce de ces bestiaux est en usage, outre le profit qu'on tire de leur chair, en les engraissant après les avoir fait châtrer: c'est pourquoi on n'y en laisse d'entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier l'espéce; car quand ils sont châtrés, ils croissent bien mieux, ont meilleur goût, & engraissent incomparablement plus vîte.

5°. Leur graisse fondue est un assez bon suif, qu'on mêle avec celui de bœuf & de mouton.

6°. Le sang, le suif & la moëlle de bouc, la fiente de chevre & le fiel de chevreau, ont aussi leur vertu particuliere en Médecine.

7°. On trouve quelquefois dans la vessicule du bouc & de la chevre, de petites pierres qui ressemblent au véritable bésoard; & elles ont, comme cette pierre précieuse, la vertu de résister au venin, & d'exciter les sueurs.

8°. Le fumier de chevre est gras & chaud comme celui des brebis.

Du choix & de la nourriture des Chevres & Boucs, & des soins qu'il en faut avoir.

Une bonne chevre doit avoir la taille grande, la marche ferme & légere, le poil épais, doux & uni, les mamelles grosses, & les pis gros & longs; il faut aussi qu'elle soit large du derriere, qu'elle ait les cuisses fortes, & les jambes grosses & court-jointées. Quant à la couleur, les Chevriers prennent ordinairement les blanches, parce qu'elles passent pour avoir plus de lait. Il y en a pourtant qui croyent que celles qui sont noires ou rougeâtres, donnent de meilleur lait, & qu'elles sont plus légeres, plus éveillées, plus robustes, moins sujettes à avorter & qu'elles vivent davantage que les autres. Celles qui n'ont point de cornes, passent pour être beaucoup meilleures & plus aisées à familiariser avec les autres troupeaux, que celles qui en ont. On les doit prendre depuis un an jusqu'à cinq, quoiqu'elles portent jusqu'à près de sept ans.

Le bouc doit avoir le corps grand, les jambes grosses, le cou charnu & court, la tête petite, le poil noir, épais & fort doux à la main, les oreilles grandes & pendantes, & la barbe longue & touffue: ceux qui ont des cornes sont moins estimés, & ils passent pour être trop pétulans & dangereux.

Les chevres ne vivent guère plus de huit ans, & il ne les faut faire porter que depuis deux jusqu'à sept au plus: le bouc doit avoir deux ans, & n'en pas passer quatre ou cinq: passé cet âge, il n'est plus bon qu'à châtrer & à engraisser.

Il vieillit bientôt, parce qu'il eſt fort laſcif: c'eſt auſſi pourquoi il ne faut point l'abandonner de trop bonne heure à la lubricité. Un ſeul peut ſuffire à cent cinquante chevres pendant deux mois, & il n'eſt de bon ſervice pour les ſaillir que pendant trois années de ſuite. On tient que pour l'apprivoiſer & pour empêcher qu'il ne s'enfuie, il n'y a qu'à lui couper la barbe.

Dans les pays où l'on nourrit beaucoup de chevres, il vaut mieux en acheter un troupeau tout entier, que de les choiſir ſéparément, afin qu'elles s'accordent mieux entr'elles, & qu'elles ne ſe quittent point quand elles vont aux champs.

Les chevres aiment les pays montagneux, & nullement les marécages. Le grand chaud leur eſt nuiſible, & le froid encore plus: cependant on voit ſouvent ces bêtes capricieuſes dormir au ſoleil ardent ſur la pointe d'un rocher, plutôt qu'elles ne le feroient ſur une belle herbe à l'ombre. Elles veulent être tenues proprement; l'humidité & la fange leur ſont contraires, & le fumier les rend malades: c'eſt pourquoi il faut nettoyer leur étable tous les jours, & y mettre toujours de la litiere fraîche durant l'hiver: en été elles couchent bien ſans litiere, & n'en valent que mieux.

La chevre & le bouc habitent volontiers avec les brebis, on dit même avec le tigre; mais ils haïſſent le loup, l'éléphant & l'oiſeau qu'on appelle tette-chevre, freſaye ou effraye, parce que c'eſt une eſpéce de chat-huant, d'une figure effrayante, qui vient la nuit tetter les chevres, ce qui leur fait perdre le lait & ſouvent la vue. La morſure des chevres eſt pernicieuſe aux arbres, ſur-tout à l'olivier; il devient ſtérile pour peu qu'elles le léchent. On dit que la chevre devient enragée quand elle mange du baſilic, & qu'elle meurt quand elle boit de l'eau où les feuilles de laurier-roſe ont trempé quelque tems. Ces animaux marquent auſſi de l'averſion pour le pain & les autres alimens ſur leſquels on a ſoufflé, ou auxquels la ſalive de l'homme a touché: le miel & la vigne leur ſont contraires. Je laiſſe à penſer ce qu'il plaira.

L'aiguail, autrement dit la roſée, qui ne vaut rien aux brebis, eſt fort ſalutaire aux chevres; & autant qu'on le peut, il faut les mener paître auparavant qu'elle ſoit tombée de deſſus les herbes. Au ſurplus, on les gouvernera comme les brebis, on les conduira aux champs, & on les ramenera dans la même ſaiſon & aux mêmes heures; & même quand on n'a que quelques chevres ou boucs, on les mene avec les brebis, & on les traite de même.

Quand on en a un grand troupeau, on doit avoir un Chevrier pour en avoir ſoin & les conduire. Il eſt néceſſaire qu'il ſoit agile & robuſte, pour les ſuivre par-tout à travers les montagnes & les brouſſailles, & les défendre du loup ou autres bêtes dangereuſes. Il n'en peut conduire que cinquante, parce que ce bétail eſt extrêmement indocile.

Jamais chevre ne mourut de faim, & l'herbe n'eſt jamais aſſez courte pour qu'elle ne trouve point à brouter.

En hiver, pendant les pluies, la neige & les frimats, il ne faut point les ſortir de l'étable; on les y nourrit avec de petites branches de vigne, d'orme, de freſne, de mûrier, de châtaignier, de noyer, ou autres arbres auxquels les feuilles tiennent, ou bien avec des herbes ou des choux: on cueille les petites branches & les herbes au mois de Septembre, on les laiſſe ſécher au ſoleil, & on les garde dans un fénil ou ſur quelqu'échafaudage à couvert de la pluie. Les raves, les navets & les joncs-marins ſont encore une nourriture plus aiſée, plus ſubſtantielle & plus fructueuſe pour les chevres, boucs & chevreaux. Il n'y a qu'à voir ce que j'en ai dit ci-devant, page 260.

Ces animaux ne ſe nourriſſent pas ſeulement de toutes ſortes d'herbes & de

feuilles fraîches ou féches, ils broutent encore les épines & les ronces, quelque piquantes qu'elles foient; ils vont les chercher le long des haies, des buiffons & des haliers, dans les bois, fur les rochers les plus efcarpés, fur les montagnes les plus ftériles, & dans les endroits remplis de précipices; ils y vont légérement & hardiment, & trouvent de la pâture par-tout, fans que jamais aucune herbe les incommode: ils broutent les bois, & fur-tout les arbres fruitiers, dont ils font très-friands, ainfi que des choux & autres légumes. On les voit encore fouvent lécher les murs & les rochers où il y a du falpêtre, ce qui les rend fains & d'un tempérament différent des autres animaux domeftiques, car les chevres fe plaifent à repofer fur la terre la plus dure fans aucune litiere, & fouvent, comme nous l'avons dit, à dormir au foleil fur la pointe d'un rocher. Les landes font leurs véritables pâturages; & c'eft en quoi on tire du profit de ces terres incultes, qui ne font propres à autre chofe. Les chevres aiment particuliérement à brouter les arboufiers, les alaternes, le cytife fauvage, & le petit chêne verd; mais la fabine & l'herbe aux puces ou couyza, leur font mortelles, de même que les feuilles & le fruit du fufain, à moins qu'un flux de ventre ne les fauve. Le pouliot les fait bêler; & il y a des gens qui difent que, quand une chevre a mordu & arraché une plante de panciaut ou chardon à cent têtes, tout le refte du troupeau s'arrête à l'examiner avec une efpéce d'étonnement, & ne fe remet à paître que quand le Chevrier a été arracher cette plante à la chevre qui l'a enlevée. Les chevres aiment encore les féves & les figues: le trop de gland les fait avorter.

Quand on veut les rendre abondantes en lait, on les nourrit de l'herbe qu'on appelle quinte-feuille, ou bien on les mene paître dans des endroits où il y a beaucoup de dictame: au furplus, il n'y a qu'à avoir foin de ne les pas laiffer manquer d'eau, de les faire bien boire foir & matin, & de les tenir chaudement en hiver: c'eft pour cela qu'on met toujours la porte de leur toît du côté du midi.

Quand il fait beau dans cette faifon, & qu'il n'y a point de neige fur la terre, on les mene aux champs depuis neuf heures du matin jufqu'au foir; car elles craignent moins le froid médiocre & le ferein, que la neige, les vents & les frimats.

En été, on les mene deux fois aux champs, la premiere dès la pointe du jour, pour leur faire paître la rofée, qui leur fait avoir beaucoup de lait, & qui les met en bon corps: on les ramene fur les neuf heures, pour les enfermer jufqu'à trois, qu'elles retournent paître jufqu'à la nuit. Le Chevrier doit toujours empêcher qu'elles ne paiffent dans les marécages.

On trait les chevres deux fois le jour, matin & foir, jufqu'à ce que les froidures faffent tarir leur lait. On commence à les traire, fi l'on veut, quinze jours après qu'elles ont chevroté. Ordinairement elles donnent du lait, comme il eft dit ci-devant, pendant quatre ou cinq mois de l'année.

Tems de faire faillir les Chevres: Soins néceffaires quand elles chevrotent: Des Chevreaux; & de l'engrais des Chevres, Boucs & Chevreaux.

Les chevres font en chaleur depuis le mois de Septembre jufqu'à la fin de Novembre, & elles portent cinq mois, en forte qu'étant faillies dans l'automne, & nourriffant leurs chevreaux environ un mois, ils font bons à manger vers Pâques; quand on leur donne le bouc dans le mois d'Octobre ou de Novembre, elles trouvent dans le tems qu'elles chevrotent, de quoi avoir du lait en abondance, parce qu'alors les arbres boutonnent, les feuilles des bois & les herbes renaiffent, & leur font une bonne & ample nourriture.

Si

Si l'on veut avoir des chevreaux vers Noël, il n'y a qu'à faire faillir les chevres cinq ou six mois auparavant : mais cela n'est bon que pour avoir de bonne heure des chevreaux à manger; sans cela, il vaut mieux faire accoupler les chevres dans le mois de Novembre, pour que, quand elles chevroteront, elles aient abondance de nouvelles herbes, & par conséquent de lait.

Nous avons dit que la chevre ne doit point être livrée au bouc avant qu'elle ait deux ans; & que passé sept, elle n'est plus bonne à porter. Nous avons dit aussi que le bouc n'est bon aux fonctions génitales que pendant trois ans, & qu'il doit avoir un ou deux ans, & n'en pas passer quatre ou cinq : au moyen de quoi il peut servir à cent cinquante chevres pendant deux mois. La chevre est si lascive, qu'elle s'accouple dès l'âge de sept mois, quand on la laisse faire.

Quand on fait faillir les chevres, il faut bien nourrir le bouc. Quand il a failli une fois, on lui donne sept ou huit bouchées de son & de foin à manger; ensuite on le met en exercice avec la même chevre : il y en a même qui la lui font faillir trois fois de suite, afin qu'on soit sûr qu'elle est pleine.

Quand le bouc est fort, & que la chevre est bonne, elle donne assez souvent deux & même trois chevreaux d'une portée : cependant elle n'en donne ordinairement qu'un.

La chevre souffre beaucoup quand elle chevrote ; c'est pourquoi il est nécessaire d'y veiller. Un jour ou deux avant sa délivrance, & dix à douze jours après, il est bon de la nourrir de foin. Quand elle n'a qu'un an ou deux, on ne doit pas souffrir qu'elle nourrisse son petit; il faut, pour cela, qu'elle ait trois ans : si elle n'a pas cet âge, on fera nourrir son chevreau par une autre chevre; il n'y en a point qui ne se laisse tetter aisément. Il ne faut pas non plus laisser jamais plus d'un chevreau à nourrir à la même chevre : c'est pourquoi, si elle en a eu plusieurs d'une portée, on ne lui laisse que le plus fort, & on fait nourrir les autres par d'autres chevres; c'est le moyen de ménager les meres, d'avoir de forts chevreaux, & de faire par conséquent un bon troupeau.

On nourrit aussi les chevreaux avec du lait qu'on leur donne en abondance : la semence d'orme, de cytise ou de lierre leur est bonne, de même que les cimes de lentisque & les feuilles tendres. Pour faire avoir du lait aux meres, il n'y a qu'à les nourrir de quinte-feuille, ou les faire paître dans des lieux où il y a beaucoup de dictame ; ou bien les nourrir de raves, naveaux & de sain-foin, comme nous l'avons dit ci-dessus. Au reste, on éleve les chevreaux comme les agneaux; & il faut y employer les mêmes soins; & en cas de maladies, les mêmes remédes que nous avons enseignés pour les brebis & les agneaux, page 327.

Les chevres alaitent ordinairement leur petit un mois : si on veut ménager leur lait, on peut leur retirer leur chevreau à quinze jours pour le vendre ; mais cela ne s'observe que quand on a peu de chevres : quand on en a beaucoup, & qu'on en fait un grand commerce, il y a plus de profit à élever les chevreaux qu'à les vendre petits ; on se défait seulement de quelques-uns, & on éleve tous les autres, soit mâles ou femelles, pour augmenter le troupeau ; & avoir le profit de leur lait, de leur poil, de leurs peaux, de leur chair, & des chevreaux qui en proviendront.

Quant aux boucs ou chevreaux mâles, on les châtre presque tous à six mois ou à un an, pour qu'ils deviennent plus forts, de meilleur goût & d'une chair plus délicate; ce qui les rend d'un débit bien meilleur : c'est pourquoi on ne laisse de chevreaux entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier le troupeau ; & il en faut peu, comme nous l'avons dit, puisqu'un bouc suffit à cent ou cent cinquante chevres.

Les boucs ne prennent graisse que quand ils sont châtrés : & ils ne sont bons,

non plus que les chevres, que quand ils sont gras : c'est alors qu'on les vend ou qu'on les tue pour la provision de la maison.

Pour engraisser les chevres & les boucs, il n'y a qu'à les mener dans des lieux où ils se plaisent, & où ils trouvent assez de noúrriture. Les chevres sont contentes, pourvu qu'elles broutent & ne manquent point d'eau, & que l'hiver elles soient chaudement : on peut aussi, pour les engraisser, les nourrir de choux ou de raves, naveaux & sain-foin, dont nous avons parlé ci-dessus pour les brebis.

Des maladies des Chevres.

Le tempérament des chevres sympathise si bien avec celui des brebis, que leurs maladies sont les mêmes, & par conséquent les remédes, à l'exception néanmoins de celui de la fiévre, & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les brebis, savoir l'hydropisie, l'enflure après qu'elles ont chevroté, & le mal-sec.

Les chevres sont encore attaquées quelquefois d'un mal contagieux qui les fait mourir par troupeau : ce qui leur vient principalement d'une trop grande pâture ; c'est pourquoi, lorsqu'on voit quelque chevre atteinte de ce mal, on doit la séparer & s'en défaire, car il n'y a point de reméde ; & il faut saigner toutes les autres, pour calmer la fermentation du sang & en diminuer le volume ; ne les point laisser paître de tout le jour, & les jours suivans ne les faire pâturer qu'une fois : cette diete les préserve de la contagion.

Si elles tomboient en langueur, pour quelqu'autre cause que ce fût, il faudroit leur donner à manger des joncs & des racines d'aubepine pilées & mêlées dans de l'eau de pluie, sans leur donner autre chose à boire ; si cela ne les guérit pas, il faut les vendre, ou les tuer & les saler pour la provision de la maison.

On dit que les chevres ne sont jamais sans *fiévre*, & qu'elles meurent aussi-tôt qu'elles ne l'ont plus : mais cette opinion n'a nulle apparence, puisque la chevre ne pourroit pas vivre avec une fiévre continuelle, & encore moins être si légere, si alerte, avoir l'œil si vif & être susceptible d'embonpoint. Ainsi il est à croire que ce quelques gens prennent dans la chevre pour des signes de fiévre, sont des signes naturels à cet animal.

Il faut pourtant avouer qu'il est quelquefois attaqué d'un mal, dont les symptômes approchent de ceux de la fiévre : c'est à peu près le mal contagieux dont je viens de parler ; & on l'appelle fiévre putride ou pestilentielle, parce qu'elle fait, en peu de tems beaucoup de dégât dans un troupeau. Les chevres, qui en sont attaquées, deviennent tout d'un coup languissantes & abattues, maigrissent & meurent en peu de tems. Cette fiévre leur vient presque toujours d'excès de nourriture, qui les charge de trop d'humeurs, & met le sang trop en mouvement : c'est pourquoi on les met à part, on les saigne, & on les fait jeûner & reposer jusqu'à ce qu'elles soient tout-à-fait remises, on saigne aussi le reste du troupeau, & on ne le laisse paître qu'une fois le jour, pendant deux ou trois jours.

L'*Hydropisie* vient aux chevres pour avoir bu trop d'eau. Pour les en guérir, avant qu'elle soit formée, il leur faut faire une ponction au-dessous de l'épaule, afin de faire écouler par-là tout l'amas d'eau qui leur enfle le ventre : on met sur la ponction une emplâtre faite de poix de Bourgogne & de sain-doux pour guérir la plaie.

L'*Enflure* vient aux chevres après qu'elles ont chevroté : la matrice leur enfle souvent, ou à cause des grandes douleurs qu'elles ont souffertes en chevrotant, ou parce que l'arriere-faix n'est pas bien venu ; ce qui leur cause un grand désordre : pour le calmer, on leur fait avaler un verre de bon vin rouge, ou trois demi-septiers de vin doux cuit.

Le *Mal-sec* se connoît quand elles ont les mamelles tellement desséchées, qu'il n'y a plus la moindre goutte de lait : ce mal leur vient des grandes chaleurs. On le guérit en les menant tous les jours paître à la rosée, & en leur frottant les mamelles avec du lait bien gras, ou, pour mieux faire, avec de la crême. Au lieu de les mener paître, bien des gens les tiennent enfermées à l'étable, & les y nourrissent de feuilles de vignes ou d'herbes les plus tendres.

Des Chevres Indiennes, qui sont d'un grand rapport, & faciles à avoir.

Comme on a fait venir en Europe des vaches & des brebis Indiennes, dont la race est établie en France, on en a aussi amené des chevres qui font beaucoup de profit par-tout où on les veut établir.

Les Anglois & les Hollandois ont été les premiers à en avoir chez eux : ils en ont apporté la race des Indes & de Barbarie. Elles donnent deux & trois fois plus de lait que les nôtres; il est meilleur, & le fromage aussi : elles donnent presque toujours deux chevreaux : elles ont le poil plus fin & en plus grande abondance, on en fait, entr'autres, de beaux camelots, & on peut les tondre deux fois l'an, ainsi qu'on fait à l'égard des barbets, dont la race est aussi venue de Barbarie. Les Anglois ont dispersé ces chevres Indiennes dans les pays maigres & montagneux, où les pâturages n'étoient pas assez bons pour les vaches & les brebis qu'ils avoient amenées des mêmes pays; & par-là ils ont su mettre à profit les côtes les moins fertiles, & établir chez eux de belles races de bestiaux de grand rapport. C'est par la quantité des établissemens & des soins de cette espéce que les Anglois & les Hollandois ont attiré à eux tant de profits, soit en manufactures, commerce de cuirs ou autres, qui les ont rendus riches & puissans. La France leur a envié, ou plutôt elle leur a enlevé la gloire & l'utilité de ces avantages; mais c'est aux particuliers à la soutenir par leurs soins.

La race de ces chevres de Barbarie ou des Indes a passé en France; & l'on appelle, en Provence, *Besons*, les chevreaux qui en viennent : mais nous en avons peu; il faut la multiplier davantage, & l'établir dans tous les endroits du Royaume où l'on nourrit des chevres. La chose est fort aisée, puisque, sans même aller en Afrique ni aux Indes, nous en pouvons tirer de Provence par la voie de Marseille, ou d'Angleterre & de Hollande : il n'y a qu'à leur donner la même nourriture & les mêmes soins qu'à nos chevres communes, à peu près comme je l'ai dit des brebis Flandrines & Espagnoles, qui viennent des mêmes pays. Par-là on aura de belles & fortes chevres, dont chacune portera deux chevreaux par an; on les aura de bonne heure, on les engraissera & on les vendra cher, ou ce seront des boucs bons & vigoureux, qui serviront deux & trois fois plus de chevres que les nôtres; elles donneront beaucoup de lait & de fromage, & elles peupleront les lieux qui ne sont point propres aux vaches ni aux brebis, en sorte qu'il n'y aura point de terrein perdu. Quoique les chevres aiment les broussailles & trouvent à brouter par-tout, elles s'accommoderoient bien des bons foins si on vouloit les y mener. Voyez & pratiquez, pour ces chevres étrangeres, ce que nous avons dit ci-devant, pages 257 & 310, des vaches & des brebis, qui viennent des mêmes pays, & qui font tant de profits.

CHAPITRE V.

Des Cochons.

Le cochon eſt un animal fort ſale, fort gourmand, & qui fait du dégât partout où il paſſe ; cependant c'eſt un de ceux qui font le plus de profit, parce qu'une truie porte deux fois l'année, & donne, à chaque fois, depuis dix juſqu'à quinze cochons ; on a même vu des truies, en France, qui en ont eu juſqu'à trente-ſept d'une ſeule portée ; au lieu qu'une vache & une brebis ne portent qu'une fois l'année, & ne donnent qu'un petit à la fois : ainſi, une truie, qui donnera trente cochons par an, rapportera trente ou quarante écus, en vendant chacun de ſes cochons, à l'âge de trois ſemaines, un écu ou quatre livres, comme ils ont coutume de valoir. Le cochon vient à merveille, dans tous les pays, & il eſt d'un très-grand uſage, parmi les alimens, chez toutes les nations, excepté les Juifs & les Mahométans.

La chair de porc eſt agréable & nourriſſante ; bien des gens ſe font un régal d'un cochon de lait. On mange le porc frais & ſalé, & le ſalé eſt plus ſain. La chair des truies n'eſt pas d'un goût ſi agréable que celle du cochon. La chair, la graiſſe, ou le lard, les langues de cochon, ſoit fumées ou fourrées, ſes pieds, qu'on appelle des bas de ſoie, ſes inteſtins, ſes viſceres & ſes autres parties, ſont toutes en uſage parmi les alimens. La panne, le vieux lard, la fiente & le fiel de cochon, ont tous des propriétés particulieres, dont nous parlerons ailleurs. On dit, en proverbe de campagne, *A chaque Porc vient la Saint-Martin*, parce que c'eſt principalement dans ce tems qu'on vend les porcs, ou qu'on les tue pour la proviſion de la maiſon : on en fait du petit ſalé, du lard, des jambons, du boudin, des ſauciſſes, des andouilles, &c. On en fait encore du ſaindoux & du vieux-oing, comme nous l'avons dit au Chapitre des proviſions de la maiſon. Les ſoies de cochon ont auſſi leur uſage : on en fait de gros pinceaux, des vergettes, & des broſſes : elles ſervent auſſi aux Cordonniers & Savetiers, & même aux Lapidaires pour polir les diamans.

Malgré la fécondité des truies, & les différens uſages que l'on fait du porc, on n'éleve point tant de ces animaux que de brebis : il y a pourtant quelque pays où l'on en fait un grand commerce : & il y a des gens qui les vont acheter de ferme en ferme, & qui en font des troupeaux, qu'ils mettent à la glandée, & les vendent enſuite dans les foires & dans les marchés. Les gros Fermiers ont auſſi toujours ſoin d'en bien garnir leur baſſe-cour ; c'eſt de l'argent comptant qu'ils trouvent, quand ils veulent les vendre ; & c'eſt une proviſion toujours prête à prendre pour la maiſon. La richeſſe des Provinces de la Veſtphalie, dans la baſſe Allemagne, conſiſte à nourrir une quantité prodigieuſe de pourceaux, qui ont la chair plus ferme & plus délicate que celle des autres pays : témoins les bons jambons de Mayence.

Le cochon n'eſt jamais plus content que quand il eſt dans la fange, dans les marécages & dans l'ordure ; il mange de tout, n'eſt preſque jamais raſſaſié, & vole toujours la mangeaille des autres : cependant il lui faut de la paille fraîche & beaucoup de propreté à l'étable, pour qu'il ait la chair plus ferme & plus fine.

On prétend qu'il hait le loup, les belettes, les ſcorpions, l'éléphant, la ſalamandre ; mais ce qui eſt de certain, c'eſt qu'il eſt fort ſujet à la ladrerie, aux ſcrophules & à l'angine.

On ne doit point ſe mettre en peine de l'air & de la ſituation du lieu pour nourrir des cochons, parce qu'ils ſe plaiſent & multiplient par-tout; les bois ſont pourtant les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cauſe des feuilles & des fruits, & ſur-tout à cauſe de la glandée.

Choix des Truies & des Verrats.

On appelle verrat un cochon qui n'eſt point châtré; c'eſt le mâle de la truie. Le mot de cochon ſignifie proprement un porc châtré, quoique, par ce mot de cochon, on entende aſſez communément les truies, les verrats, le cochon de lait & le cochon châtré; de même que par le mot de porc, on entend ordinairement la chair de tous ces animaux.

Quand c'eſt pour manger, le cochon doit être choiſi ni trop jeune ni trop vieux, gros, tendre & nourri de bons alimens, comme de glands ou de faines, de féves, de raves, de naveaux, de choux, &c. La femelle n'eſt pas ſi eſtimée que le mâle; mais il faut qu'il ait été châtré & engraiſſé: plus le porc eſt châtré jeune, meilleur il eſt. Le cochon de lait bien rôti, vaut ſans doute beaucoup mieux, du moins pour le goût; car on prétend qu'un cochon, qui n'eſt ni trop jeune ni trop vieux, eſt plus convenable pour la ſanté: il y a auſſi plus de profit à élever les cochons de lait pour garnir la baſſe-cour; mais quant à la table, le cochon de lait doit être choiſi très-jeune, dodu & gras, éveillé, court & ramaſſé, ayant la peau fraîche & luiſante, & le poil doux.

A l'égard du ménage & de la multiplication du troupeau, il faut choiſir le verrat plus quarré que long, court & ramaſſé; ayant la tête groſſe, le grouin court & camus, les oreilles grandes & pendantes, les yeux petits & ardens, le cou grand & gros, le ventre avalé, les feſſes grandes & larges, les jambes courtes & groſſes, & la ſoie épaiſſe & noire, ſi c'eſt pour un pays froid; au lieu que, ſi c'eſt pour un pays chaud, on prend le verrat avec peu de ſoie. Un bon verrat ſuffit à dix truies; &, quoique cet animal ſoit amoureux dès l'âge de ſix mois, il n'eſt bon pour les truies que depuis un an juſqu'à quatre ou cinq.

La truie doit être choiſie de long corſage, avoir le ventre ample & large, les tettins longs, & être d'une race féconde & tranquille: au ſurplus, on obſervera la même choſe qu'au choix du verrat. La truie produit depuis un an juſqu'à ſix ou même ſept; elle porte quatre mois, cochonne dans le cinquiéme, & cochonne deux fois l'année: elle rentre en amour trois ſemaines ou un mois après qu'elle a mis bas; quoiqu'elle continue de nourrir ſes petits, à moins que le grand nombre qu'elle en nourrit ne la maigriſſe, & ne diminue ſon ardeur pour le mâle, elle recherche les approches du mâle, quoiqu'elle ſoit pleine; ce qui eſt contre l'ordinaire de toutes les bêtes.

Des Toîts à Porcs & du Porcher.

Nous avons dit ci-deſſus, au Chapitre de la Baſſe-cour, qu'il falloit avoir deux toîts à porc au moins, pour mettre le verrat à part, de peur qu'il ne fatigue trop les femelles, ou qu'il ne s'épuiſe lui-même, ou ne faſſe avorter celles qui ſont pleines, & ne mange les petits. Chacun de ces toîts, qu'on appelle en quelques endroits *Sou* ou *Seu*, doit auſſi être bien pavé, & les murs bien garnis de douves ou de planches, afin que les cochons ne fouiſſent point la terre de leurs étables, que l'ordure & le mauvais air n'y reſtent point, & qu'ils n'en percent point les murs ou parois.

Les cochons, quoique ſales, veulent une litiere propre; c'eſt pourquoi il faut

leur donner souvent de la paille fraîche, & nettoyer avec soin leurs étables : la propreté les engraisse presqu'autant que la nourriture, & les fait bien dormir, ce qui leur fait bon corps : car le cochon est d'un naturel à toujours manger ou dormir; ce n'est que par-là qu'il prend chair & graisse: plus il est entretenu nettement, plus il devient beau, gras & fort.

Pour fermer leur toît, c'est assez d'une porte faite avec des barreaux de bois, éloignés l'un de l'autre de quatre pouces.

Le Porcher, qui en aura soin, & qui les conduira, sera jeune, matineux, alerte & robuste, pour les mener de bonne heure aux champs, & empêcher qu'ils ne fassent du dégât à force de fouiller, sur-tout dans les jardins & près des haies & murs : il veillera après les truies qui doivent cochonner, tant pour les secourir, que pour empêcher que les verrats ne blessent les meres & les petits, & que les meres ne mangent leur arriere-faix.

Il doit aussi être actif, modéré & industrieux pour bien gouverner un bétail si indocile & si gourmand. Un Porcher peut conduire cinquante à soixante cochons de différens âges. Il sera attentif à observer tout ce qui est dit dans ce Chapitre; tant pour bien nourrir que pour bien soigner ses bestiaux, en quelqu'état qu'ils se trouvent : il en saura le nombre, connoîtra les jeunes & les vieux, aura soin particuliérement des truies pleines, pour les enfermer & les faire cochonner heureusement : il marquera le nombre des cochons qu'elles auront faits, distinguera les mâles & les femelles, empêchera qu'ils n'aillent tetter d'autre que leur mere; car ils sont fort sujets à se mêler hors de leur toît, & à aller tetter la premiere venue des truies qui se laissera faire : c'est pourquoi il est bon que le Porcher mette à part chaque truie & ses petits, & qu'il les marque sur le nez ou ailleurs, avec de la poix ou de la craie, d'une même marque, pour qu'il puisse les reconnoître; & il rafraîchira cette marque de tems en tems.

De la nourriture & du pacage des Cochons.

On éleve des cochons dans toutes sortes de terreins, soit terres labourables, en friche, montagnes ou vallons, marais & prés, bois & haute futaie ou autres, & les lieux fangeux.

Les bois sont cependant ce qu'il y a de meilleur, à cause des glands, des faines, des châtaignes & autres fruits sauvages : c'est la nourriture qui leur plaît le plus, & qui leur fait prendre une bonne graisse, sans qu'il en coûte beaucoup. On les mene paître ces fruits dans les bois en automne, & on leur en amasse aussi pour l'hiver, comme nous l'allons dire. Le gland leur donne plus de corps, plus de chair & de fermeté que la faine; mais la faine les rend plus gaillards, & la chair en est plus aisée à cuire & à digérer, quoique plus huileuse.

Les marécages & les terres fangeuses & limoneuses sont encore très-bonnes pour les cochons, parce qu'en s'y vautrant & fouillant aisément la terre, ils y trouvent des vers & des racines qui les nourrissent, sur-tout quand il y a beaucoup des glaïeuls, joncs, roseaux & autres herbes aquatiques.

On les engraisse aussi dans les champs labourés, quand ils sont couverts d'herbes & de quelques arbres qui donnent des fruits sauvages. On leur donne les fruits que les vents ont abattus & tous ceux qui sont pourris, des feuilles de vignes & d'arbres, comme de figuier, noyer, mûrier, orme, chêne & hêtre: on en fait même des amas, qu'on laisse sécher pour les garder; &, pour les leur donner, on les fait bouillir, & on y mêle un peu de son. Les châtaignes, les figues & les olives bouillies leur sont très-bonnes, c'est pourquoi on leur en donne dans les lieux où ces fruits sont fort abondans. Les jardins fournissent les

choux, les raves, les naveaux, les citrouilles, les concombres, les melons, les féves, & quantité d'autres fruits, herbes, légumes & racines, dont on les nourrit dans l'arriere-saison, on leur donne aussi des joncs marins pilés.

On les mene paître depuis le mois de Mars jusqu'au commencement d'Octobre, deux fois par jour; le matin, après que la rosée est dissipée, (car elle ne vaut rien aux cochons) jusqu'à dix heures, & depuis deux heures après midi jusqu'au soir; depuis le mois d'Octobre jusqu'à celui de Mars, on les laisse paître pendant tout le jour, pourvu qu'il n'y ait ni neige, ni pluie, ni vent.

En quelque tems que ce soit, sur-tout pendant la canicule, il ne faut jamais leur laisser souffrir la soif; elle les amaigrit tout d'un coup & leur cause la fiévre: on connoît qu'ils ont bien soif, à une petite toux séche; il n'y a qu'à avoir soin de les faire toujours bien boire, & que l'eau ne leur manque jamais à la maison non plus qu'aux champs: le petit lait leur est excellent pour appaiser la soif & les mauvaises suites qu'elle peut avoir.

Les cochons sont si gourmands, qu'outre leur pâture, il faut encore leur donner quelque chose au retour des champs, principalement l'hiver: on leur fait chauffer les lavûres d'écuelles ou le petit lait des fromages; ou bien on leur donne des fruits, des légumes ou des herbes, & du son dans un peu d'eau tiéde: cela les attire tous ensemble au gîte & leur fait bon corps: il est bon de leur en donner autant le matin.

Il est encore à propos de leur donner de tems en tems du grain, quand la pâture est rare, ou quand l'herbe qu'ils vont paître le matin est encore nouvelle, parce qu'elle leur lâche trop le ventre & les amaigrit: le grain corrige la crudité de la nourriture, il supplée à sa rareté, & fortifie les cochons. Ceux qui ont été nourris de grains, sont meilleurs que ceux nourris de glands; de même que ceux-ci valent mieux que ceux nourris de son ou de farine.

Tems de faire souer les Truies, & des soins nécessaires quand elles cochonnent.

Nous avons parlé du choix de la truie & du verrat, & de l'âge que l'un & l'autre doit avoir. Nous avons dit aussi que les truies portent deux fois l'an, & qu'elles se font couvrir, quoiqu'elles soient pleines, contre l'ordinaire des autres bêtes.

On connoît que la truie est en chaleur, quand on la voit souvent se vautrer dans la boue; mais il ne faut pas la lâcher au mâle, qu'elle n'ait un an.

La bonne saison de la faire *souer*, c'est-à-dire lui donner le mâle, est en Février, Mars & Avril, afin que, comme la truie cochonne dans son cinquiéme mois, les petits naissant en Juin, Juillet & Août, soient assez forts pour résister à l'hiver suivant. La méthode de ceux qui font souer leurs truies plus tard, comme en Mai & Juin, & qui ont par conséquent des petits en Septembre & Octobre, est très-mauvaise, parce que les petits cochons tardifs ne se fortifient point durant les froidures, souvent même ils y périssent, ou ils ne viennent jamais si beaux que ceux qui sont assez forts pour résister à la rigueur de la saison.

Le meilleur est de faire souer les truies à la fin de Février, afin que les petits venant dans le tems de la moisson, les meres trouvent abondance de grains & d'herbages, & que leurs petits & elles profitent de la glandée qui vient ensuite: par-là on a des cochons beaux & forts dès la premiere année, & le débit considérable qu'on en fait n'a presque rien coûté.

Ceux qui viennent au mois de Mai sont encore fort bons, à cause de l'abondance des pâturages; mais il est nécessaire de donner de plus un peu de grain aux truies, pour qu'elles fournissent mieux à la nourriture de leurs petits; s'il en vient

pourtant en hiver, il faudra les tenir bien chaudement dans leur toît, & ne point épargner aux meres le ſon, le grain, le gland & autres nourritures.

Auſſi-tôt que les truies ſont pleines, il faut en ſéparer les verrats, & les laiſſer avec elles le moins qu'on pourra, ſoit aux champs ou à la maiſon, de peur qu'ils ne les mordent & ne les faſſent avorter : on doit ſur-tout, avoir bien ſoin qu'ils n'approchent pas des truies quand elles cochonnent, parce que ſouvent ils mangent les nouveaux-nés.

La truie elle-même mange quelquefois ſes petits ; c'eſt pourquoi il faut qu'elle ait toujours bonne & ample nourriture, ſur-tout beaucoup de ſon, d'eau tiéde, & d'herbes fraîches. Elle eſt auſſi fort ſujette à manger ſon arriere-faix par gourmandiſe : le Porcher doit y veiller, & la bien nourrir.

Une truie donne à chaque ventrée autant de cochons qu'elle a de tettins : ſi elle en donne moins, c'eſt une marque qu'elle n'eſt point féconde ; c'eſt pourquoi il faut s'en défaire : ſi elle en donne davantage, c'eſt une eſpéce de prodige.

La truie porte à chaque fois dix, douze & quinze cochons : on en a vu en France qui en ont eu juſqu'à trente-ſept ; mais on ne doit lui en laiſſer que huit ou neuf à nourrir, afin qu'elle les éleve mieux, & qu'elle dure elle-même plus long-tems : les autres cochons ſeront portés au marché au bout de quinze jours ou trois ſemaines au plus. On gardera les mâles par préférence aux femelles, parce qu'ils ſont toujours meilleurs à nourrir : on ne conſerve, tout au plus, qu'une femelle ſur quatre mâles, & on ne les ſevre qu'à deux mois. Dans les villages éloignés, où le profit des cochons conſiſte à en élever de grands troupeaux, on renforce la nourriture des meres, pour qu'elles puiſſent nourrir davantage de petits.

Trois ſemaines après que les cochons ſont nés, on commence à les mener paître aux champs, & ſoir & matin on leur donne de l'eau blanchie avec du ſon : on continue ainſi juſqu'à ce qu'ils aient deux mois, qui eſt le tems de les ſevrer ; alors on trie ceux qu'on veut garder, & on vend le reſte.

Les cochons, étant ſevrés, comme on n'en a pas une ſi grande quantité, on leur donne une nourriture un peu plus ample ; & au lieu d'eau ſimple, on leur fait boire ſoir & matin du petit lait mêlé avec du ſon, un peu plus que quand on en avoit beaucoup à nourrir. Faute de petit lait, on ſe ſert de lavûres de vaiſſelle : en hiver on les leur fait tiédir ſur le feu, puis on les leur jette dans leur auge, avec un peu de ſon & quelques fruits pourris, ou bien quelques groſſes raves ou navets hachés, comme on l'a dit au Chapitre des Brebis. On les nourrit ainſi juſqu'au mois d'Avril, que les herbes commencent à pouſſer : alors on les envoie tous aux champs avec les brebis ou les vaches ; car ils coûteroient trop à nourrir, & ne viendroient pas ſi beaux, ſi on vouloit les élever ſans pâture. L'été ſe paſſe ainſi à paître ; &, l'automne étant venu, on les engraiſſe : c'eſt la ſaiſon de le faire.

Tems & maniere de châtrer & d'engraiſſer les Cochons.

Il faut châtrer les cochons pour les engraiſſer, pour qu'ils ſoient de meilleur goût : ils doivent avoir ſix mois, quand on les châtre : en les châtrant plus jeunes, la chair en eſt plus délicate, & c'eſt pourquoi bien des gens les châtrent à quatre mois ; mais ils n'en deviennent pas ſi beaux. Il y en a qui attendent qu'ils aient un an ; mais plus on attend, plus ils durciſſent, & plus ils ſont hors d'état de prendre une bonne graiſſe.

Le printems & l'automne ſont les deux ſaiſons propres pour châtrer ; car il eſt dangereux que, pendant les chaleurs, la plaie ne ſe gangrene ; & le froid la rend ſi ſenſible, que ſouvent les cochons en meurent.

On les châtre par ſimple inciſion, ou bien de la maniere que nous avons dit qu'on châtre les agneaux : au reſte, il n'y a guère de Chaudronniers qui ne ſoient experts à cette opération.

Les cochons étant châtrés, & ayant environ ſix mois, c'eſt l'âge qu'on les engraiſſe pour les tuer ou les vendre; on les nourrit de grain pur, ce qui fait la meilleure porchaiſon, ou de ſon mêlé avec du petit-lait, des choux, &c. ou enfin de glands.

1°. Pour avoir un fort cochon, qui fourniſſe beaucoup de chair & de bon lard, il faut le prendre à l'âge d'un an, & d'un grand corſage; puis avoir vingt-quatre boiſſeaux d'orge, pour lui diſtribuer en portions égales pendant cinq ou ſix ſemaines, qu'on le tiendra enfermé avec de bonne eau mêlée de ſon : au bout de ce tems, il ſera en état d'être tué & ſalé.

2°. Si on ne veut pas faire cette dépenſe, pour diſpoſer les cochons à prendre graiſſe, il ne faut point leur donner tout d'un coup une forte nourriture; il ſuffit que, pendant huit jours, on leur faſſe bouillir des choux dans une chaudiere, dans laquelle on mêle du petit-lait, des lavûres d'écuelles & du ſon ; au lieu de choux, on y met des raves hachées, & quand cette mangeaille eſt bien détrempée & qu'elle a bien bouilli, on la laiſſe refroidir juſqu'à ce qu'on y puiſſe ſouffrir la main, & on la donne aux cochons. Après huit jours de cette nourriture, on attache les cochons dans leur toît, pour n'en plus ſortir qu'ils ne ſoient tout-à-fait gras : on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus, ſoir & matin, que plein leur auge d'eau ou de petit-lait, dans lequel on fait bouillir du ſon un peu épais : on ne le leur donne que quand il a été refroidi; on y ajoute un picotin d'orge bouilli, & autant d'avoine crue. Après une nouvelle huitaine de cette nourriture, on leur donnera à manger du ſon bouilli bien épais, & ce juſqu'à ce qu'ils en laiſſent de reſte : de cette maniere ils ſeront bientôt engraiſſés.

Les cochons prennent graiſſe en moins de deux mois, ſur-tout les jeunes, principalement quand on a commencé à les faire jeûner deux ou trois jours. Ils deviennent ſouvent ſi gros & ſi gras, qu'ils ne peuvent pas ſe remuer : & on a vû des ſouris ſe nicher dans leurs dos, & y faire leurs petits.

3°. La maniere la plus aiſée & la plus ordinaire d'engraiſſer les cochons, & d'en engraiſſer beaucoup, avec moins de ſoin & de dépenſe, c'eſt de les mettre à la glandée dans les forêts. On ne les y met que quand le gland eſt mûr, c'eſt-à-dire quand il tombe, & que les châtaignes, faines & autres fruits ſauvages quittent leur enveloppe : ils y courent avec avidité, & ils engraiſſent en peu de tems, ſur-tout quand, le ſoir au retour du bois, on leur donne à boire de l'eau tiéde, mêlée d'un peu de ſon ou de farine d'ivraie : cette buvée les endort tout ſaouls, & c'eſt le moyen de leur faire prendre graiſſe bien vîte. Les premiers froids de l'automne contribuent auſſi à l'engrais des cochons, parce qu'alors il ſe fait une moindre diſſipation d'eſprits, & que la nourriture ſe convertit bien plus en aliment que pendant l'été, d'autant plus volontiers, que trouvant dans cette ſaiſon la terre plus dure, ils ne s'amuſent pas tant à la fouiller, & vont plutôt prendre les bons alimens qui s'y trouvent.

Les cochons, comme nous l'avons dit, aiment les vers & les racines; c'eſt pourquoi ils s'amuſent aſſez à fouiller la terre, tant qu'ils la trouvent molle; mais comme cette nourriture ne leur eſt pas ſi bonne que l'herbe ou la glandée, on leur met un anneau au grouin, ou bien on leur fait une inciſion aux naſeaux, pour les leur rendre douloureux, & les empêcher de fouiller.

La glandée eſt un moyen excellent pour engraiſſer beaucoup de cochons, qui coûteroient trop à engraiſſer à la maiſon ; & on eſt heureux quand on eſt à portée de bien des futaies, pour pouvoir y faire les engrais; car au ſortir de-là,

& ſans autres ſoins, le cochon a pris avant d'avoir un an, une très-belle croiſſance & beaucoup de graiſſe, en ſorte qu'il eſt en état d'être vendu ou tué. Il y en a pourtant qui les mettent dans les bois deux ans de ſuite : c'eſt pour cela qu'on voit des cochons ſi gros & ſi gras ; car on prétend qu'ils croiſſent ainſi que les bœufs, tant qu'ils vivent.

Les Fermiers voiſins des forêts s'en font adjuger la glandée dans les années abondantes en glands & faines : ils chargent la forêt de cochons maigres qu'ils achetent pour cet effet ; & au bout d'un mois ou de ſix ſemaines qu'ils y ont pris graiſſe, ils les menent vendre au marché ; & ils en remettent d'autres maigres dans la forêt qu'ils vendent à leur tour, auſſi-tôt qu'ils ont acquis leur porchaiſon : & comme le panage eſt ouvert depuis le premier Octobre juſqu'au premier Février, ils font deux ou trois levées ou ventes de tout ce bétail pendant chaque glandée ; ce qui fait un profit conſidérable aux Fermiers qui l'entendent.

Quoique le gland ne doive ſervir que pour les cochons qui le vont prendre, il faut encore en faire amas dans la ſaiſon, pour le garder à la maiſon : on en donne alors en petite quantité au retour du bois, à quelques cochons choiſis, qu'on tiendra enfermés dans l'étable, pendant dix ou douze jours, afin d'achever de les engraiſſer parfaitement, & d'en faire ce qu'on appelle des lards de haute graiſſe. Ce gland amaſſé ſervira encore particuliérement pour les cochons qu'on voudra engraiſſer dans la ſuite, ou pour nourrir ceux qui ſont malades ou languiſſans, ou bien encore pour ceux qui ſont trop jeunes pour être tués ; on en donne auſſi aux truies, tant pleines qu'autres, & aux verrats ; & ſi on en a aſſez pour leur en donner pendant l'hiver & le printems juſqu'à ce que les herbes renaiſſent, ce ne ſera qu'un bien ; c'eſt pourquoi il faut en amaſſer en automne le plus que l'on peut ; & ſi l'année eſt abondante, on doit en faire proviſion hardiment pour la conſommation du ſecond hiver ; car il eſt rare que la glandée donne deux années de ſuite.

Pour le conſerver d'une année à l'autre, on le met ſécher dans le four après qu'on en a tiré le pain ; cela empêche qu'il ne germe, & par conſéquent qu'il ne ſe gâte ; ou bien on le jette en morceaux dans un lieu ſec, on l'y laiſſe ſuer entiérement ſans le remuer ni toucher, que quand il a bien ſué : & lorſqu'on veut s'en ſervir, on en prend toujours du même côté, ne lui donnant de l'air & ne le déſamoncelant que le moins qu'on peut ; autrement il germeroit, & pourriroit enſuite.

Mais la nourriture de gland rend la chair de porc huileuſe, & le lard mollaſſe.

Pour engraiſſer les cochons l'hiver à la maiſon, ſur-tout quand ils ont un an ou dix-huit mois, on les enferme dans un toît à part avec bonne litiere que l'on renouvelle de tems en tems, pour qu'ils prennent plutôt graiſſe : on doit leur ménager d'abord la nourriture, & la leur augmenter peu-à-peu : on leur donne les quinze premiers jours des buvées d'eau, dans laquelle on fait bouillir des choux, de gros navets coupés par morceaux, ou des herbages, on y mêle un peu de ſon pour épaiſſir l'eau : quand tout eſt bien remué & refroidi, on le leur donne à manger : les herbages doivent nager un peu dans le commencement ; mais on épaiſſit la buvée à meſure que la quinzaine avance, de ſorte néanmoins que l'eau domine toujours. Au bout de quinze jours on leur ôte les herbages, & on ne les nourrit plus que de ſon & d'eau : on augmente tous les jours leur portion, & il doit toujours y avoir plus de ſon que d'eau, même après qu'il a bouilli. On leur fait manger de cette bouillie épaiſſe tant qu'ils en veulent, & c'eſt cette forte nourriture & leur grand repos qui leur font prendre graiſſe en un mois ou deux au plus. On peut leur donner de tems en tems quelques poignées de grain pour les amuſer, mais pas aſſez pour les nourrir, parce qu'on pré-

tend que cela les rend ladres : étant ainſi gouvernés, ils deviennent quelquefois ſi gras, qu'ils ne peuvent marcher, quand on les ſort de leur toît pour les tuer. Bien des Boulangers, Aubergiſtes, & autres Particuliers, qui ont de reſte beaucoup de ſon & autres choſes qui ſeroient perdues, en engraiſſent ainſi un cochon ou deux pour les envoyer au marché, ou les tuer pour la proviſion de leur maiſon. Les cochons ainſi engraiſſés dans les toîts, ont la chair plus délicate & le lard plus ferme que ceux qu'on mene aux bois pour s'y engraiſſer.

La maniere de ſaler la chair de cochon eſt expliquée ci-devant, page 87. On verra au Chapitre de la Cuiſine comment ſe font les andouilles, les boudins, tant noirs que blancs, & les jambons.

Des Cochons d'Inde.

Le cochon d'Inde n'eſt pas ſi gros qu'un lapin, & il eſt ordinairement blanc & roux, ou blanc & noir; il a le grouin aigu, de fort petites dents, de petites oreilles rondes, & point de queue : il vit d'herbes, & dès qu'il vient au monde, il court, boit & mange. Un cochon d'Inde mâle ſuffit pour neuf femelles. Ils ne ſont bons que pour la curioſité.

Des maladies des Cochons.

On connoît qu'un porc eſt malade quand il penche l'oreille, qu'il eſt plus pareſſeux & plus peſant que de coutume, ou qu'il eſt dégoûté : quelquefois auſſi, quoique malade, il ne donne aucun de ces ſignes. Quand on le voit diminuer, peu-à-peu il faut lui arracher, à contre-poil, une poignée de ſoie ſur le dos : ſi la racine en paroît nette & blanche, c'eſt bon ſigne; mais, ſi on y voit quelque marque ſanglante ou noirâtre, le cochon eſt malade.

Lépre ou *Ladrerie.* Le cochon y eſt ſujet, à cauſe de ſa gourmandiſe & de ſa ſaloperie. Quand cette maladie commence, elle rend le porc peſant & endormi; enſuite ſa langue, qu'on lui fait tirer avec un bâton, ſon palais & ſa gorge ſe chargent de petites puſtules noirâtres; les taches gagnent la tête, le cou & tout le corps; le cochon ſe porte à peine ſur ſes pieds de derriere; & la racine de ſa ſoie eſt toute ſanglante. C'eſt à ces ſymptômes que les Langayeurs de porcs, qui les viſitent, particuliérement dans les marchés, reconnoiſſent qu'ils ſont ladres.

Cette maladie eſt difficile à guérir : tout ce qu'on y peut faire, c'eſt de mettre le porc ladre dans un toît à part, le nettoyer tous les jours ſoigneuſement, & lui donner toujours bonne & fraîche litiere; enſuite on le ſaigne ſous la queue, on le baigne ſouvent en eau claire, & on le laiſſe long-tems ſe promener. Il ne faut point lui épargner l'eau ni la mangeaille, & ſa nourriture doit être de marc de vin mêlé avec du ſon & de l'eau.

La ladrerie ne ſe connoît pas toujours à la langue, car, ſouvent, il n'y a que peu ou point de grains; & cependant, quand on vient à ouvrir le cochon & à le mettre en piéces, on en trouve toute la chair chargée : en ce cas, comme elle eſt mal-ſaine, elle doit être jettée à la voirie, & le vendeur de porc en doit rendre le prix; mais, ſi la chair eſt ſeulement ſurſemée de quelques grains, le ſel la corrige, en la laiſſant quarante jours en ſalaiſon; & ces ſortes de viandes douteuſes & corrigées par le ſel, ſe vendent, dans les boucheries ou halles, à un étal ſéparé, au-deſſus duquel doit être pendu un morceau de linge pour avertir.

Indigeſtion, vomiſſement, dégoût & mal de rate. La gourmandiſe des cochons

les rend ſujets au vomiſſement & à l'indigeſtion, & ſouvent les mauvaiſes herbes leur cauſent le dégoût : leur vomiſſement leur vient de réplétion, & l'indigeſtion eſt cauſée par la dureté ou la crudité de leur nourriture.

Pour guérir le ſimple vomiſſement, ratiſſez de l'ivraie, mêlez-en les ratiſſures avec du ſel, que vous aurez bien fait ſécher, & de la farine de féves, & donnez le tout au cochon avant qu'il aille aux champs.

Et, pour guérir l'indigeſtion ou le dégoût, tenez le cochon enfermé dans ſon toît, afin de lui faire faire diete pendant vingt heures ; enſuite donnez-lui beaucoup d'eau tiéde, dans laquelle vous aurez laiſſé infuſer, pendant quinze ou vingt heures, de la graine ou des racines de concombres ſauvages bien pilées. Il eſt bon de donner de ce breuvage, de tems en tems, aux cochons ; il les préſerve de maladies contagieuſes auxquelles ils ſont ſujets.

Les douleurs de rate les prennent auſſi, à cauſe du trop de fruits qu'ils mangent pendant les grandes chaleurs. On les en guérit en leur faiſant boire de l'eau où l'on aura laiſſé macérer du bois de romarin ; il a la vertu de diſſiper les crudités & les enflures intérieures.

Fiévre. On juge que le cochon a la fiévre, quand on le voit baiſſer la tête, la porter de travers, courir dans les champs, enſuite s'arrêter tout court, & tomber étourdi. Il faut alors prendre garde de quel côté il penche la tête, pour le ſaigner à l'oreille oppoſée, & ne lui donner à manger que des choſes qui puiſſent le rafraîchir. On ſaigne auſſi les cochons à une veine qu'ils ont en-deſſous de la queue, à deux doigts des feſſes : pour ne point manquer cette veine, on en bat l'endroit, avec un morceau de ſarment, afin de la faire enfler. Quand on en a tiré aſſez de ſang, on y fait une ligature avec de l'oſier ou de la groſſe ficelle ; on tient le cochon enfermé deux ou trois jours, juſqu'à ce que la fiévre ſoit guérie, & on le nourrit avec de l'eau tiéde mêlée de deux livres de farine d'orge.

Enflure. Dans la ſaiſon des fruits, les cochons en mangent ſouvent de pourris, & en ſi grande quantité, qu'ils en deviennent enflés, & cette enflure deviendroit dangereuſe ſi l'on n'y remédioit : c'eſt pourquoi on fait une décoction de choux rouges, qu'on leur donne à boire ; ou bien l'on mêle de ces choux dans leur nourriture, ou bien on les nourrit ſimplement de feuilles de murier bouillies dans de l'eau : tout cela diſſipe l'enflure en peu de tems.

Catarre, ſcrophules ou enflure des glandes du cou. Pour guérir les cochons du catarre, ſaignez-les ſous la langue, & frottez le mal de ſel broyé & de pure farine de froment.

Vous employerez le même reméde quand vous verrez qu'un cochon a les glandes du cou enflées, ou le cou plein de tumeurs, qui ne viennent que d'une abondance d'humeurs groſſieres, qui n'ont point de mouvement. On peut encore faire ſaigner le cochon aux épaules, & lui frotter tout le cou & le grouin de ſel & de farine ; ou bien lui faire avaler, avec une corne, ſix onces de Garum.

Gale. Pour la guérir, on la frotte rudement, à contre-poil, avec de l'eau de leſſive ; enſuite on fait baigner le cochon dans de l'eau claire. Il y a des perſonnes qui frottent la gale avec du tabac infuſé dans de l'eau tiéde, ou avec de l'urine & un peu de fleur de ſoufre. On peut encore ſe ſervir du reméde des catarres.

Peſte. Dès que les cochons en ſont attaqués, il n'y a point de reméde, il faut les jetter : on ne peut donc que les en préſerver. Pour cela, prenez de l'eau claire, faites-y infuſer, pendant un jour, des racines d'affrodille, & la donnez à boire, de tems en tems, aux cochons.

Léthargie. C'eſt quand les cochons, qu'on mene paître, tombent au milieu des champs, & s'endorment au ſoleil. Pour guérir cette maladie, qui leur fait perdre l'appétit & les fait maigrir en peu de jours, il faut les tenir enfermés dans un toît, ſans manger ni boire, pendant vingt-quatre heures ; le lendemain, s'ils ſont altérés, on leur donne de l'eau où l'on a fait macérer des racines de concombres ſauvages broyées. Après qu'ils en ont bû, il leur prend un vomiſſement qui les guérit ; enſuite on les nourrit de pois chiches ou de féves arroſées de ſaumure ; puis on leur fait boire de l'eau chaude, afin de les déſaltérer : on peut y mêler deux poignées de ſon pour la leur faire avaler.



LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE;

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE

DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR, ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE CINQUIÉME.

Des mouches à miel, & des Vers à ſoie.

ON met au nombre des animaux domeſtiques ces infatigables & induſtrieux inſectes ; c'eſt pourquoi j'en parle avant que de ſortir de la baſſe-cour, d'autant qu'ils ſont également admirables & précieux pour celui qui ſait en connoître les beautés, & en ménager les profits. Ce ſont les ſeuls inſectes qui ne travaillent que pour l'utilité de l'homme ; ils ſont, quoiqu'inſectes, des merveilles de la nature.

CHAPITRE PREMIER.

Des Mouches à miel.

Les *Abeilles* ou *Mouches à miel* sont d'un grand profit à la maison, à cause du miel & de la cire qu'elles y font, & des essaims qu'elles donnent : elles ne coûtent rien à nourrir, & ne demandent seulement que quelques soins.

Dans les pays chauds, une ruche pleine vaut, au maître, neuf à dix livres par an, & au moins trois ou quatre dans les pays froids, & cela quand elles n'essaimeroient qu'une fois l'année ; au lieu qu'il y en a qui donnent jusqu'à trois bons essaims. On seroit trop riche si on pouvoit ramasser tous ces essaims ; on pourroit s'en faire quatre ou cinq cens livres de rente dans un petit jardin. Ceux qui auroient des grands jardins & des milliers de ruches, en tireroient des milliers de pistoles. Dans la moindre maison de campagne on peut en avoir quantité.

Elles réussissent en toutes sortes de climats : il y en a en Hollande & en Moscovie, de même que dans les pays chauds, comme l'Italie & l'Espagne.

Il y en avoit autrefois, en France, beaucoup plus qu'il n'y en a à présent : c'est pourquoi plusieurs de nos Coutumes y ont établi des regles, & plusieurs Seigneurs prétendent encore le droit d'*aboilage*, comme je l'expliquerai ci-après ; mais la succession des tems, & les Tailles pour lesquelles on n'a plus trouvé à prendre chez le Paysan que ses ruches, ont diminué notablement le nombre des mouches à miel. Il est pourtant à souhaiter, pour l'abondance publique & pour celle des Particuliers, que l'ancien goût renaisse pour ces admirables & riches productions de la nature ; car, pour une ruche de paille, qui coûtera avec son chaperon, quatre ou cinq sols, le Paysan auroit bientôt du miel, de la cire & des essaims, dont il feroit en peu de tems, de fortes peuplades & beaucoup d'argent. Par ce moyen, la cire, dont on fait une si prodigieuse consommation dans tout le Royaume, deviendroit aussi commune que le suif : outre cela, le miel, qui seroit très-abondant, & par conséquent, fort commun, fourniroit beaucoup de douceurs aux campagnes ; on l'y mangeroit avec le pain, & on en feroit aisément du potage & des breuvages comme on fait en Moscovie.

Article Premier.

Espéces, génération, police & génie des Mouches à miel.

Cet Article est fort curieux, & renferme beaucoup de choses qui sont très-utiles.

Les petites ruches contiennent huit à dix mille mouches à miel, & les grandes en renferment jusqu'à dix-huit mille.

Trois sortes de Mouches dans chaque ruche.

On remarque dans toutes les ruches, trois sortes de mouches. 1°. Celles qu'on nomme proprement *Abeilles* ; elles composent presque tout l'essaim, & sont quelquefois au nombre de seize mille & plus dans une ruche ; c'est sur

elles que roule tout l'ouvage. 2°. Les *Bourdons*, que quelques-uns nomment faux-bourdons, pour les diſtinguer de certaines groſſes mouches, qu'on appelle auſſi bourdons, ſont d'un tiers plus gros & plus longs que les abeilles. On les diſtingue encore en ce qu'ils ſont d'une couleur plus obſcure, & qu'ils n'ont point d'aiguillon. 3°. La *Reine* des abeilles, qui eſt une mouche plus longue que les bourdons, mais moins groſſe à proportion de ſa longueur, d'une couleur plus vive & plus rougeâtre. Cette mouche eſt la mere de toutes les autres; c'eſt d'elle qu'elles proviennent toutes, ſoit bourdons ou abeilles. On ne voit guère plus de trois femelles dans une ruche, & d'ordinaire, il n'y en a qu'une ſeule, qui eſt la reine, ſur-tout après l'hiver. On lui trouve la démarche grave & poſée, mais c'eſt parce qu'elle eſt plus peſante que les autres.

De la Reine.

Chaque ruche a ſa Reine & ſes Officiers, qui ſemblent compoſer la cour & le conſeil d'état.

La reine eſt plus groſſe & plus longue que les abeilles; & elle eſt auſſi plus longue & plus grande, mais moins groſſe que les bourdons: ſon ventre eſt plus large par en haut, & plus étroit par en bas. Dans ſa jeuneſſe, elle eſt d'une couleur brune; & à meſure qu'elle avance en âge, elle devient, comme les autres mouches, plus rougeâtre. Quand elle avance au tems de dépoſer ſes œufs, ſon corps groſſit, & elle eſt alors d'une couleur fort éclatante: ſes aîles ſont très-courtes, & elles ne lui deſcendent qu'à moitié du corps: ſon aiguillon eſt fort grand & un peu courbé: la piqure en eſt auſſi dangereuſe que celle des abeilles, puiſqu'elle a une veſſie à venin; mais elle ne s'en ſert que fort rarement, à moins qu'on ne l'irrite, & alors elle en fait uſage.

La reine ne ſort jamais, mais elle peut ſe promener par tous ſes états; il ſemble que ſa préſence ſoit toujours néceſſaire: elle deſcend quelquefois à l'entrée de la ruche, pour y prendre l'air & profiter des rayons du ſoleil: elle ne va point aux champs, comme les autres abeilles, pour y ramaſſer le miel & la cire; c'eſt pourquoi elle n'a pas beſoin de cuillers ou ſpatules aux jambes, auſſi n'en a-t-elle pas: on verra, par la ſuite, combien elles ſont utiles aux abeilles. Toute ſon occupation, qui n'eſt pas un petit ouvrage, eſt de fournir ſon royaume d'habitans, & d'envoyer, quand il ſe trouve trop rempli, des colonies de côté & d'autre. Je veux dire par-là, que toute ſon occupation eſt de pondre les œufs, d'où doivent ſortir des milliers d'abeilles, non-ſeulement celles qui renouvelleront ſa ruche, mais encore celles qui en ſortiront par eſſaims: en moins de deux mois elle pond dix à douze mille œufs, & pour l'ordinaire, dans une année, le nombre va juſqu'à trente-cinq à quarante mille.

Quoique la reine n'aille point aux champs, elle ne manque pas, pour cela, de vivres: les abeilles, qui en reviennent, ou celles qui ſont reſtées dans la ruche, ſe font un honneur de lui en préſenter: outre cela, il y a des magaſins qui en ſont toujours remplis; c'eſt pourquoi elle eſt ſure d'en trouver en tous tems.

C'eſt la reine qui donne le mouvement à tout le reſte; & une ruche ſans reine eſt un corps ſans ame: tout y languit, juſqu'au point que les abeilles abandonnent tout, ſe diſperſent, & périſſent l'une après l'autre.

Si la reine ne ſe trouve point commodément dans la ruche qu'on lui a préſentée, ou ſi quelques ennemis, comme teignes ou autres, l'obligent à la quitter, alors toutes les mouches la ſuivent: ſi elle s'attache quelque part, elles viennent

viennent s'attrouper autour d'elle en peloton, elles l'accompagnent & l'environnent par-tout : si elle tombe, ce qui arrive quelquefois, parce qu'elle est plus lourde & qu'elle a les aîles moins fortes, elles s'empressent à lui donner du secours, & ne l'abandonnent jamais. Enfin, quand la reine d'une ruche y est morte, aussi-tôt les mouches cessent le travail, dissipent le miel, désertent toutes, voltigent autour des autres paniers, & périssent plutôt que de rester où leur reine est périe, & d'y vivre sans elle, parce qu'elles voient que leur travail deviendra infructueux, ayant perdu celle qui peuploit leur ruche : elles annoncent sa perte par un bourdonnement plus clair & entrecoupé, & par des voltigemens continuels à heure indue, c'est-à-dire, pendant que toutes les autres sont en repos ; & c'est un avertissement pour qu'on aille ôter le miel & la cire de la ruche avant qu'elle ait été pillée par les mouches de la ruche même, ou par les étrangeres. Il faut également faire la même chose quand la reine abandonne sa ruche ; car alors son peuple, comme il est dit ci-devant, abandonne aussi tout pour la suivre.

Dans le tems des essaims, il se trouve plusieurs reines dans une même ruche, jusqu'à ce que le tems soit favorable pour que la jeune reine aille s'établir ailleurs avec son nouveau peuple ; mais, hors ce cas, on ne voit guère deux reines rester dans une même ruche. Si on y met deux essaims ensemble, on trouve, le lendemain matin, une des deux reines morte sur le tablier. S'il s'en est formé plusieurs dans un même essaim, les mouches se partagent, se font la guerre, & l'une des deux reines est sûre d'être massacrée ; à moins qu'elle n'aille prendre une demeure séparée, & en ce cas, elles périssent toutes deux avec leurs peuples, parce que les essaims n'ont rien amassé, & qu'ils ne sont point assez peuplés.

Comme le choix, que les mouches font en pareil cas, d'une reine, tombe plus volontiers, à ce que l'on pense, sur la femelle la plus âgée, par conséquent la plus vive en couleur, la plus forte & la plutôt prête à pondre, c'est peut-être cela qui a fait dire anciennement qu'il y avoit de faux rois dans les ruches ; que c'étoient des bâtards, qui venoient de dehors pour tyranniser les mouches ; qu'on les discerne aisément à leur laideur ; qu'ils sont sales, noirs, velus, plus petits que les bons, & qu'ils bruient extraordinairement.

Des Bourdons.

Les bourdons, qu'on appelloit autrefois mouches fainéantes, à cause qu'ils ne travaillent point, & qu'on ne savoit pas de quelle utilité ils étoient dans les ruches, sont plus gros, plus grands, ont la tête plus ronde, & le bourdonnement plus fort & plus clair que les abeilles : ils n'ont point d'aiguillon, & comme ils ne vont point au fourrage, ils n'ont point de palettes ou cuillers à leurs jambes : leurs dents, qui sont plates & petites, sont cachées : leur trompe est courte & menue : leurs yeux leur couvrent, pour ainsi dire, toute la tête, & leurs aîles tout le corps : ils ne vivent que de miel, & encore ce sont les abeilles qui vont le chercher : ils ne sortent guère que vers le milieu de la journée, pour voltiger autour de la ruche, sans s'éloigner, & y prendre, en s'amusant, quelque peu de nourriture. En un mot, ils font beaucoup de bruit & point de besogne, & restent, la plupart du tems, attachés sur les rayons, sans aucune action.

Il y a eu différens sentimens sur l'utilité des bourdons dans les ruches. Les uns croient qu'ils sont mouches femelles, & que ce sont eux qui donnent le frai ou couvain dans les ruches, ou qui le jettent sur les feuilles, d'où les abeilles le

tranſportent dans leurs alvéoles. Les autres diſent que le bourdon tient de la nature du poiſſon, & qu'il jette ſon eau ou chiaſſe, que l'abeille qui le ſuit féconde par ſon germe. Quelques-uns ſe ſont imaginés qu'ils venoient du faux couvain des mouches à miel; & ils ſe ſont trompés, car il s'en trouve dans tous les eſſaims, bons ou mauvais. Il y en a auſſi qui ont penſé que, parmi les bourdons, il y avoit mâles & femelles. Mais enfin les Savans du premier ordre, après une étude particuliere des mouches à miel, ont reconnu que les bourdons ſont les mâles; que dans une ruche, ce ſont eux qui fourniſſent l'état de ſujets, en s'accouplant à la reine, & fécondant par-là ſes œufs.

Les bourdons commencent à éclore vers la fin d'Avril, dans des alvéoles plus grands que ceux où naiſſent les abeilles, & dans leſquels il paroît d'abord un gros ver blanc, que la reine a dépoſé, & qui groſſit peu-à-peu.

Les abeilles les élevent dans leur bas âge, les nourriſſent & les ſouffrent depuis le commencement de Mai juſqu'au mois d'Août, quoique leur nombre augmente de jour en jour, & qu'il y en ait deux cents, trois cents, & quelqueſois juſqu'à mille, ſuivant la grandeur de la ruche; mais ce mois arrivé, ou au plus tard, à l'entrée de l'automne, qui eſt le tems où la reine n'a plus beſoin d'eux, à ce que l'on croit, pour la propagation, & où les proviſions deviennent précieuſes, les abeilles les tuent tous, ſans faire de grace même à ceux qui ſont encore au berceau, ni à ceux qui doivent éclore. Pour ſe défaire d'eux, trois ou quatre d'entr'elles ſe jettent à la gorge du bourdon & l'étranglent, ou bien elles lui rompent une aîle ou la nuque du çou: elles ſe ſervent auſſi, en pareil cas, de leur aiguillon. On en voit alors un grand nombre de morts à l'entour des ruches, parce qu'elles les jettent dehors.

Ces meurtres ſe ſont quelqueſois dès le mois de Juin & de Juillet, ſelon que les eſſaims ſont entrés plutôt ou plus tard dans les ruches, & ils durent trois & quatre jours.

Il en échappe quelqueſois qui ſe cachent dans des coins des ruches, & qui y paſſent l'hiver: c'eſt un mauvais préſage pour ces ruches; car elles périſſent au printems ſuivant, ſoit à cauſe que ces mâles ont habité trop long-tems avec la reine, & que, par-là, les œufs, qu'elle avoit dans le corps, ont été altéres; ſoit parce qu'ils ont mis la famine dans la ruche, en conſommant de bonne heure le miel qui devoit conduire juſqu'au printems.

Des Abeilles.

Les abeilles naiſſent toutes d'œufs que la reine dépoſe dans les alvéoles, d'où il ſort, au bout de trois jours, un petit ver, qui n'a point de pattes: leur corps eſt partagé en trois parties, la tête, le corcelet & le ventre. Elles ont, à la tête, deux ſerres ou pinces, des yeux, une langue charnue, une bouche, une trompe & deux cornes.

Ces pinces ſont fort dures, creuſés en dedans & bordées de poil: elles leur ſont d'un grand ſecours pour le travail, & pour tout ce qu'elles veulent entreprendre.

Les yeux ſont à facettes, de couleur de pourpre & couverts de poil. Les Savans, qui ont fait des expériences ſur les yeux des inſectes, prétendent que chaque facette eſt autant d'œil différent, & que les abeilles, par conſéquent, en ont pluſieurs milliers. Outre les deux yeux dont nous parlons, ils leur en donnent encore trois autres placés en triangle deſſus la tête, entre le crâne & le cou, mais qui ſont liſſés, & non à facettes.

La bouche eſt ſituée à l'origine de la trompe; & la langue, qui eſt épaiſſe, eſt au-deſſus.

La trompe n'eſt point faite pour ſucer les fleurs, comme quelques-uns l'ont cru; car elle n'eſt ni ſpongieuſe ni percée, mais elle ſert aux abeilles, pour laper, au fond du calice des fleurs, les ſucs propres à faire le miel: pour cet effet, elle eſt longuette & pointue, ſouple & mobile en tout ſens, & par ſes différens mouvemens, les ſucs, qu'elle ramaſſe, coulent, comme par une eſpéce de gouttiere, dans le goſier de l'abeille. Lorſque cette trompe eſt dans l'inaction, elle eſt renfermée dans des fourreaux.

Les cornes, qu'on nomme antennes, ſont placées entre les yeux: on ne ſait pas de quelle utilité elles peuvent être aux inſectes.

C'eſt au corcelet des abeilles que tiennent leurs pattes, leurs aîles & leurs poumons.

Les pattes ou jambes, comme on voudra les nommer, qui ſont au nombre de ſix, ſont velues & diſtinguées chacune en quatre membres, dont l'extrêmité ſe diviſe encore en pluſieurs parties; & le bout de ces pattes eſt armé de deux ongles ou pinces, entre leſquels on apperçoit de petits poils. Les pieds ſont couverts d'une infinité de petites pointes, comme des peignes de cardeur. Aux deux dernieres paires de pattes, il y a à chacune un membre qui eſt quarré & beaucoup plus couvert de poils que le reſte: c'eſt avec ces membres que les abeilles ſe broſſent tout le corps, après s'être roulées deſſus les pouſſieres des fleurs; & c'eſt dans les pattes de derriere, qui ſont creuſes & faites en forme de cuillers ou de ſpatules voûtées & dentelées, qu'elles ſe chargent de ces pouſſieres, après les avoir miſes en pelotes. Les pouſſieres des fleurs ſont la matiere avec laquelle les abeilles font la cire.

Les aîles ſont membraneuſes; elles en ont quatre, deux petites & deux grandes, qui leur couvrent tout le corps. Les jeunes abeilles les ont belles & entieres; mais celles des vieilles ſont déchiquetées à force d'avoir ſervi.

Deſſous les aîles ſont les poumons: on les découvre ſenſiblement; ils ſont compoſés de deux petites veſſies, qui ſont enveloppées d'un tiſſu qui eſt ourdi comme ceux des vers à ſoie.

Le reſte du corps de l'abeille eſt le ventre; il eſt couvert de ſix écailles, qui portent l'une ſur l'autre, & qui forment ſix petites inciſions, en forme d'anneaux, qui s'allongent & ſe raccourciſſent ſuivant les occaſions: c'eſt dans le ventre que ſont placés les inteſtins, l'eſtomac du miel, celui de la cire, la veſſie du venin, & l'aiguillon.

L'aiguillon, qui eſt ſitué à l'extrêmité du ventre, eſt compoſé de trois piéces, d'un fourreau & de deux dards accollés, qui ſont de conſiſtance de corne, & qui ont pluſieurs dents de chaque côté, comme celle d'une fléche. L'inſecte peut les lancer tous les deux à la fois ou ſéparément; & dans le moment que les dards partent, il ſort du fourreau une liqueur rouſſâtre & venimeuſe que fournit une veſſie, placée vers la racine de l'aiguillon, qui ſort & rentre avec beaucoup de vîteſſe. Lorſqu'on laiſſe à la mouche le tems de coucher les dents ſur le dard, elle retire l'aiguillon; mais quand on ne s'en donne point la patience, l'aiguillon reſte dans la plaie, & il entraîne, avec lui, la veſſie, & quelquefois une partie des boyaux de l'inſecte; ce qui le fait mourir un inſtant après.

Les abeilles ſe nourriſſent de miel & de matiere à cire, qui eſt, comme on vient de le dire, la pouſſiere qu'elles ramaſſent ſur les fleurs: elles conſomment même beaucoup plus de cette derniere pouſſiere, qu'elles n'en emploient dans leur ouvrage.

De la génération des Mouches à miel.

Il eſt certain que les mouches à miel naiſſent toutes d'un ver qui eſt ſorti d'un œuf longuet, dont l'un des bouts eſt plus pointu que l'autre, & dont la couleur eſt d'un blanc bleuâtre. Le couvain ou embryon ne paroît être, dans ſon commencement, qu'une chiaſſe de mouche commune, qui croît peu-à-peu & devient nymphe, puis mouche blanche, qui noircit dans la ſuite, ſort de ſon trou, deſcend au bas de la ruche, eſt ſoufferte par les meres mouches, & partage, avec elles, leur nourriture.

Mais, d'où naît ce ver qui devient mouche, de qui part le germe de la génération? C'eſt ce que nos ancêtres ne ſavoient pas. Que d'opinions différentes! que de ſyſtêmes haſardés!

Les uns ont voulu qu'il y ait, parmi les abeilles, des mâles & des femelles, & que celles-ci pondent, dans chaque alvéole ou trou des rayons, un petit œuf de la groſſeur d'un grain de moutarde, qui, croiſſant par la chaleur humide & ſuante, & par le mouvement échauffé de toutes les couveuſes, forme le couvain ou jeune mouche; en ſorte que les femelles s'occupent, au-dedans de la maiſon, à pondre, à couver, à bâtir les rayons, & cuire le tout par la chaleur qu'elles y excitent; pendant que les mâles, plus vigoureux, vont aux champs chercher le miel & la cire, emportent les mouches mortes & toutes les ordures, gardent & défendent la reine & l'état.

Les autres ont dit, avec Virgile, que les abeilles font leurs petits de fleurs: c'eſt-à-dire, que les jeunes mouches ſont formées de cette farine onctueuſe que les abeilles apportent à leurs pattes pendant le printems & l'été: qu'elles en empliſſent chaque alvéole ou petits trous, qui ſont dans les rayons, & que les couvrant enſuite d'une petite pellicule, elles les couvent, & qu'il s'en forme des mouches, ſoit parce que cette matiere porte en ſoi la ſemence, ſoit qu'elle y ſoit jettée par les mouches en général, ou par le roi & les meres mouches, ou que les bourdons y coopérent.

On ne finiroit pas, ſi l'on vouloit rapporter tous les différens ſentimens de ceux qui ont parlé de la génération des abeilles, & encore n'y verroit-on que des raiſonnemens. Ce n'eſt pas de la ſorte qu'on doit étudier la nature & qu'on peut découvrir le vrai; c'eſt avec les yeux, c'eſt en la conſidérant de près qu'on y parvient. Auſſi les Savans de nos jours ont-ils pris cette route: ils n'ont point voulu tirer des conjectures, & préſumer ce qui pouvoit être ou ne pas être; mais ils ſe ſont attachés à connoître nos abeilles, ainſi qu'on vient de le dire, avec les yeux, & en les ſuivant, pied à pied, dans toutes leurs actions & leurs mouvemens.

C'eſt par leur travail, leurs peines & leur application infatigable, qu'on eſt parvenu, dans le ſiecle où nous ſommes, à ſavoir quelque choſe de certain ſur la génération des mouches à miel. On ne nous fera plus accroire qu'une partie de ce qui reſpire, eſt engendré par la corruption.

Les ruches, comme on l'a dit ci-devant, ſont formées chacune d'abeilles, de bourdons & d'une reine. La reine eſt la ſeule qui jouiſſe du privilége de la génération; c'eſt elle ſeule qui engendre huit ou dix mille mouches dont un eſſaim eſt compoſé; & c'eſt elle ſeule qui donne deux ou trois eſſaims par an. Pour les abeilles, elles ne ſont d'aucun ſexe. A l'égard des bourdons, ce ſont les mâles; ils rendent les œufs de la reine féconds. Cela paroît extraordinaire qu'il y ait dans une ruche, ſelon qu'elle eſt grande, juſqu'à mille mâles pour une ſeule reine; mais lorſqu'on aura fait connoître ſon tempérament, la ſurpriſe ceſſera auſſi-tôt.

Les reines ont coutume d'être fêtées & de recevoir mille petits soins des abeilles: ici c'est tout le contraire, ce sont les reines qui font les avances vis-à-vis des mâles: elles les léchent, elles les flattent avec leurs pattes, elles leur présentent du miel. Les mâles paroissent d'abord fort indifférens à toutes ces caresses; mais enfin, à force d'être flattés, ils se laissent aller, la jonction se fait; & contre l'usage ordinaire parmi les autres animaux, les reines ont le dessus. Ce plaisir n'est pas plutôt fini, qu'il faut recommencer: ainsi jugez s'il ne faut qu'un seul mâle à chaque reine; il seroit bientôt épuisé. Il en est des abeilles comme des Turcs qui ont des serrails remplis de femmes; & les reines abeilles ont chacune des centaines de mâles. Comme ces sortes de scènes se passent toujours derriere les gâteaux, on ne peut les voir dans les ruches; mais il y a différens moyens pour s'en convaincre.

La reine pond pendant une partie de l'année: mais le tems où elle pond le plus est vers la fin du printems: elle va, accompagnée de dix ou douze abeilles, plus ou moins, jetter, dans chaque alvéole, un œuf ou germe; elle entre d'abord la tête la premiere, pour voir s'il n'y a pas quelque chose qui puisse porter préjudice à l'œuf qu'elle veut y mettre, & si l'alvéole est de grandeur convenable à l'œuf; car, suivant l'espéce qui doit sortir de l'œuf, l'alvéole doit être plus ou moins grand, comme on le dira ci-après: ensuite elle se retire pour y rentrer en arriere, & coller l'œuf dans l'angle qui est au fond de l'alvéole: elle fait la même chose dans quelques autres alvéoles, & après elle prend du repos. Pendant ce tems-là, les abeilles, qui l'accompagnent, ont toutes la tête tournée vers la sienne, la flattent & l'animent avec leurs trompes.

La reine pond d'abord les œufs d'où doivent sortir les abeilles; ensuite ceux des mâles, & elle réserve, pour les derniers, ceux d'où proviennent les reines.

Du Couvain.

Le couvain se forme & éclot plutôt ou plus tard, selon la saison & le tems. Celui formé en automne, se conserve, faute de chaleur, l'hiver dans le milieu de la ruche, pour donner les premiers essaims au mois de Mai, quand les chaleurs commencent: les autres couvains viennent ensuite pendant tout l'été. On appelle *couvain* tout ce qui est œuf, ver ou nymphe.

Depuis Septembre jusqu'en Mai, il n'y a plus de bourdons dans les ruches, & il commence à y avoir du couvain dès la fin de l'année: ainsi, comme l'ont pensé certaines personnes, ce n'est pas la chaleur des bourdons qui fait éclore le couvain, de même que la chaleur de la poule fait éclore le poussin; mais c'est la chaleur de toute la masse des mouches qui se tient toujours au lieu où est le couvain pour l'animer.

Au bout de deux ou trois jours que l'œuf a été collé, par la reine, dans l'angle qui est au fond de l'alvéole, il en sort un petit ver blanchâtre, longuet & sans patte, ayant la tête assez semblable à celle du ver à soie, & comme lui, une filiere, qui, à mesure qu'il croît, se met en rond dans le fond de l'alvéole; & aussi-tôt que les abeilles s'apperçoivent qu'il y a quelques œufs d'éclos, elles viennent dégorger une écume blanchâtre dans l'alvéole, avec laquelle le petit ver se nourrit: lorsqu'elles voient qu'il n'en a plus besoin, parce qu'il va se transformer en nymphe, elles cessent alors d'en apporter, & elles couvrent l'entrée de l'alvéole d'une petite pellicule de cire qui s'éleve en bosse ou demi-globe: si c'est un bourdon qui y est renfermé: mais si c'est une abeille, la pellicule est à plat.

Le ver reste couvert quinze jours, plus ou moins, suivant la disposition de

la ſaiſon & du tems. Pendant qu'il eſt ainſi renfermé, il file une toile tout autour de ſon alvéole, & enſuite il ſe change en nymphe d'une grande blancheur. Au bout des quinze jours, ſur-tout pendant un tems chaud, l'embryon quitte ſon état de nymphe, devient mouche, & trouve, par le ſecours de ſa mâchoire, le moyen de percer la pellicule qui bouchoit l'entrée de ſon berceau, d'où elle ſort, pour ainſi dire, plus groſſe & mieux nourrie que ne ſont les anciennes abeilles; car plus les mouches vieilliſſent, plus elles deviennent petites & noirâtres.

Dans les jours froids, le couvain eſt plus long-tems à éclore, & les trous, ou alvéoles, à être ouverts; c'eſt ce qui fait que ceux de l'arriere-ſaiſon ne peuvent, faute de chaleur, comme il eſt dit ci-deſſus, éclore qu'au printems.

Les jeunes mouches ſont plus blanchâtres ſous le ventre, & paroiſſent plus pleines que celles de l'année précédente. Dans les trous des rayons elles ſont toutes blanches, quand elles commencent à prendre leur forme, & peu-à-peu, elles deviennent griſes: elles achevent de prendre leur véritable couleur après qu'elles en ſont ſorties; & elles n'en ſont pas plutôt dehors, que les abeilles viennent au-devant pour les nettoyer & les eſſuyer: enſuite elles ſe promenent dans la ruche quelque tems; elles ſortent au-dehors pour ſe jouer au ſoleil; & quand elles ſe ſentent aſſez fortes, elles prennent l'eſſor pour aller faire la récolte du miel & de la cire, comme les autres.

Quand la ruche ſe trouve augmentée conſidérablement par le grand nombre de mouches qui eſt éclos, alors la ruche eſſaime, s'il y a une jeune reine parmi elles pour conduire l'eſſaim. Le départ eſt toujours précédé d'un petit bourdonnement clair, qui augmente juſqu'à l'inſtant que les mouches ſortent. La jeune reine part, par un beau ſoleil, avec ſon peuple, qui eſt compoſé des abeilles qui ſe trouvent le plus près d'elle, ſoit jeunes ou vieilles, & de bourdons; & après avoir voltigé un moment en l'air, elle va ſe repoſer ſur une branche d'arbre, tantôt haut, tantôt bas, ſelon le vent: tout ſon peuple ſuit & s'attache autour d'elle en peloton. Si, pour lors, on ne les met pas dans une ruche, elles s'envolent toutes pour aller ſe loger dans un creux d'arbre ou dans quelque trou de mur. Nous parlerons plus amplement de la ſortie des abeilles, à l'Article des eſſaims, ci-après.

Police & travail des Abeilles.

1°. Aux approches du printems, elles nettoient leurs ruches, emportent les couvains avortés, & les mouches mortes, qui ſont quelquefois en grand nombre ſur le tablier; rognent & ôtent aux gâteaux tout ce qui eſt moiſi, corrompu, ou trop ſec pour contenir du couvain, du miel ou de la matiere à cire, & elles l'emportent hors de la ruche, pour qu'il ne s'y amaſſe point de ſaleté ni de pourriture; & comme le gaudron, qu'on nomme propolis, qui leur ſert à garnir le dedans de leurs ruches, & à boucher les crevaſſes & les petites ouvertures, prend ſouvent un mauvais goût pendant l'hiver, elles le grattent & en mettent de plus frais; en un mot, elles ôtent ce qui n'eſt point couvain, miel, matiere à cire & bonne cire.

Enſuite, leurs ruches étant bien nettoyées & préparées, elles vont aux champs, pour réparer les pertes de l'hiver; elles ſongent d'abord au couvain, c'eſt-à-dire, à aller chercher de la matiere à cire, afin de conſtruire de nouveaux alvéoles, ſi elles n'en ont point aſſez pour élever le couvain, qui doit venir, & après elles penſent aux proviſions.

L'amour du travail eſt ſi grand, parmi les abeilles, que toutes ſont occupées aux différens ouvrages, ſuivant que le haſard ou l'occaſion leur diſtribue, & elles

tuent ou chaſſent les pareſſeuſes : les vieilles, ayant les forces épuiſées & les aîles froiſſées & traînantes, ſe retirent ſouvent d'elles-mêmes pour aller mourir hors de la ruche.

Les valides ne ſe repoſent qu'après avoir bien travaillé, ou pendant la nuit & le mauvais tems. Leur façon de prendre du repos eſt aſſez extraordinaire, car il ne faut pas s'imaginer que ce ſoit dans les alvéoles ; ils ne ſont point faits pour être le domicile de chacune, mais bien les uns pour élever & loger le couvain, & les autres pour ſervir de magaſin & y ſerrer les proviſions d'hiver & du mauvais tems. Leur maniere de ſe repoſer eſt de ſe tenir en peloton ou en forme de guirlande, attachées, par les pattes, les unes aux autres.

Quelquefois elles portent de ſi peſans fardeaux qu'elles périſſent ſous la charge ; & quand elles n'ont pas de fleurs auprès d'elles, elles en vont chercher juſqu'à trois ou quatre lieues, quelques-uns diſent même juſqu'à ſept ; ce qu'on reconnoît aux pouſſieres de fleurs d'ormes ou autres de plantes très-éloignées qu'on leur voit quelquefois apporter dans leur ruche. Lorſqu'elles ont trouvé un bon pâturage, les unes y recueillent la matiere à cire, les autres le miel, qu'elles viennent dépoſer enſuite dans les magaſins communs, après en avoir pris ſuffiſamment pour leur nourriture, & elles y vont juſqu'à ce qu'il n'y ait plus rien à prendre pour elles, ſans que cela faſſe tort à la fleur ni au fruit.

Celles qui n'ont point été aux fleurs, vont chercher la propolis pour attacher les rayons, gaudronner la ruche, & entourer les gros inſectes, qu'elles ne peuvent porter dehors après les avoir tués à coups d'aiguillons, comme limaces & colimaçons, qui ſe fourrent dans les ruches : elles les embaument, pour ainſi dire, de peur que, lorſqu'ils viennent à ſe corrompre, ils n'empuantiſſent la ruche.

Ces pourvoyeuſes reviennent avec leurs récoltes au bout d'une heure ou deux qu'elles ſont parties, & elles y retournent pluſieurs fois dans la journée, ſuivant leurs forces, le tems & la diſtance du lieu où elles vont chercher leurs proviſions.

Les abeilles ont leurs regles pour aller aux champs. Ordinairement pendant les fraîcheurs du printems & de l'automne, elles ne ſortent pas avant le lever du ſoleil, & elles rentrent avant ſon coucher ; mais depuis le mois de Mai juſqu'au mois d'Août, elles ſortent & rentrent depuis une heure après le jour juſqu'à l'entrée de la nuit. En tout tems, avant d'aller aux champs, les trois ou quatre premieres mouches qui ſortent le matin, ſemblent avertir les autres, ſi le tems eſt favorable ou non, pour aller à la récolte ; car s'il ne fait pas beau, elles rentrent ſans bruit, & toutes ſe mettent à travailler aux différens ouvrages qui ſont à faire dans la ruche. Il en ſort pourtant quelques-unes de tems en tems qui ſemblent examiner le tems ; ſi elles le jugent propre à ſortir, elles rentrent en battant des aîles au bas de la ruche, & alors les abeilles ſe mettent en mouvement pour partir.

De celles qui reſtent dans la ruche, les unes repouſſent les guêpes, les frêlons, les mouches étrangeres, & tous les inſectes qui voudroient y entrer ; les autres déchargent leurs compagnes à meſure qu'elles viennent des champs, des petites pelotes de matiere à cire qu'elles en rapportent ; enſuite elles les vont porter dans les magaſins, ou bien elles les mangent, pour les changer dans leur eſtomac en vraie cire, & en former auſſi-tôt des rayons.

Il y en a auſſi qui nettoient la ruche, emploient la propolis, & travaillent à étayer, polir, réformer, agrandir, allonger, épaiſſir ou diminuer les rayons, ſelon leurs beſoins ; car elles les diminuent, pour que leur reine y dépoſe ſes œufs, & elles les épaſſiſſent pour y mettre du miel. D'autres dégorgent, dans les alvéoles

où il y a de jeunes abeilles en ver, la nourriture qui leur eſt néceſſaire pour croître: (c'eſt une eſpéce d'écume ou de bouillie). D'autres bouchent les cellules à meſure que ces vers ſont près de ſe changer en nymphes. D'autres encore ôtent les enveloppes qui couvroienr les jeunes abeilles dans l'état de nymphes.

Quelques-unes auſſi accompagnent la reine, dont toute l'occupation eſt de parcourir les alvéoles pour y dépoſer ſes œufs : c'eſt à qui s'empreſſera autour d'elle ; les unes la careſſent & l'encouragent ; les autres la broſſent & la nettoient avec leurs pattes, & lui offrent du miel.

A l'égard des bourdons, pendant que les abeilles travaillent avec ardeur, ils ne ſongent eux qu'à paſſer la vie agéablement & dans les plaiſirs, ſans s'embarraſſer s'il y a des proviſions pour l'hiver. Ils ne ſont néceſſaires dans une ruche, comme nous l'avons dit, que pour rendre la reine féconde.

2°. Il y a entre les mouches de la même ruche autant d'union & d'amitié pour elles toutes, que d'averſion pour les étrangeres.

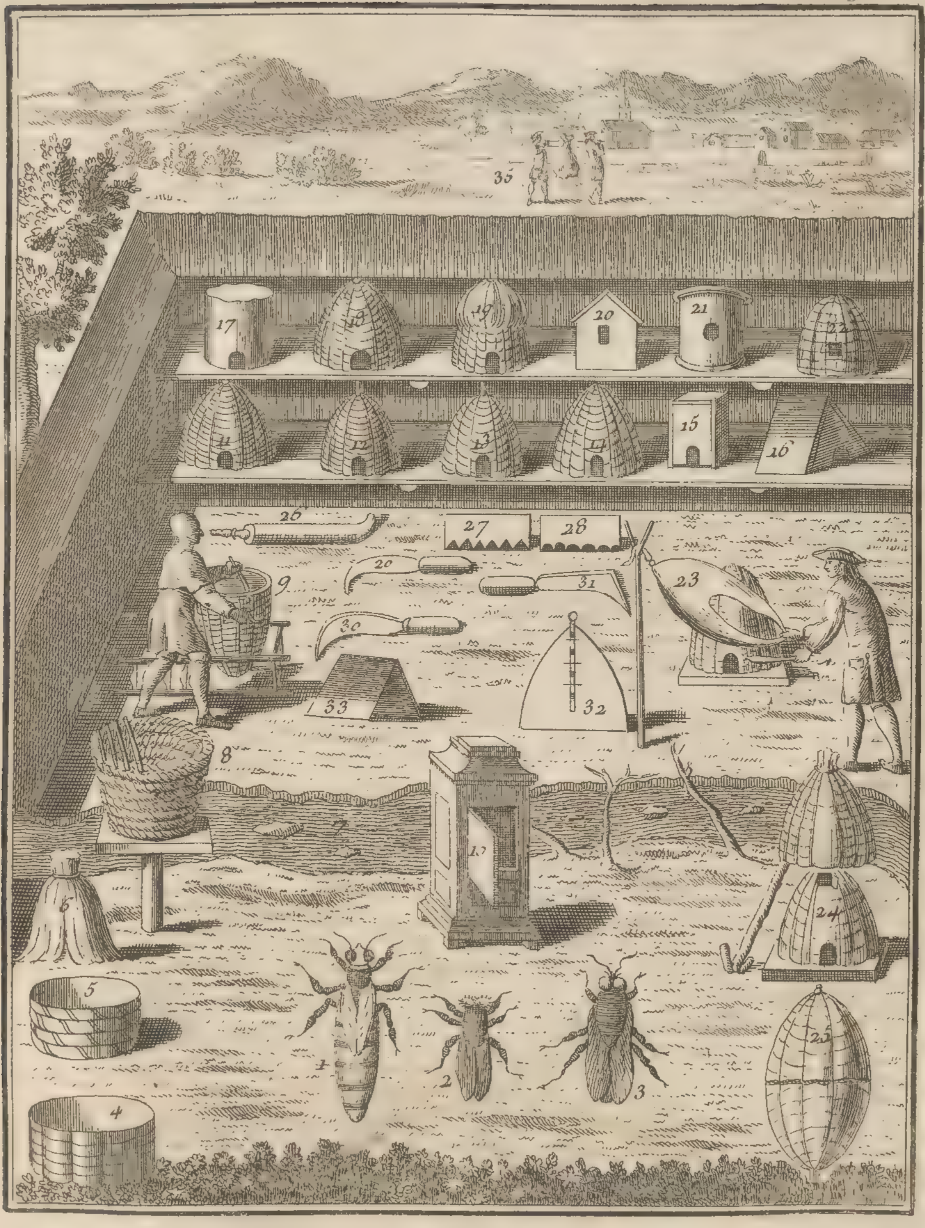
La paix regne toujours entr'elles, à moins qu'elles ne ſoient troublées par quelque choſe d'extraordinaire; & alors elles volent toutes avec courage pour la cauſe commune, & s'y obſtinent juſqu'à ce qu'elles aient écarté le danger; ſinon elles y périſſent toutes, en laiſſant leur vie & leur aiguillon dans leurs piquûres. Quand quelques-unes des leurs reviennent des champs mouillées on couvertes de pouſſiere, celles qui ſe trouvent à l'entrée de la ruche, les eſſuient & les nettoient avec leurs pattes : ſi elles ont beſoin de manger & qu'elles ſoient fatiguées, celles qui ne ſont pas ſorties leur en offrent à leur arrivée, en leur préſentant une goutte de miel au bout de leur trompe, que la nouvelle venue prend avec la ſienne. Lorſque les proviſions ſont rares au logis, celles qui en apportent des champs font la même choſe aux autres; & les anciennes en uſent de même pour les nouvelles écloſes. L'été, les mouches ſe répandent par toute la ruche, pour être plus commodément; & l'hiver elles ſe raſſemblent dans le quartier le plus chaud, qui eſt ordinairement le devant, s'y reſſerrent & s'entaſſent les unes ſur les autres, leur reine placée au large, au milieu d'elles, dans l'endroit le plus propre & le plus sûr.

Avec les étrangeres, au contraire, on ne les peut concilier qu'en les enivrant par la fumée, comme on fait pour marier les eſſaims, ou pour faire paſſer les mouches d'un panier dans un autre où il y en a déja; ſinon il n'y a point de miſéricorde pour les étrangeres qui veulent entrer dans la ruche. Si un eſſaim vient ſe placer dans une ruche déja habitée, les mouches défendent le terrein, & ordinairement elles détruiſent l'eſſaim, à moins qu'il ne ſoit plus fort en nombre, & en ce cas elles lui cédent ſans qu'il leur faſſe de mal; car les mouches qui ne cherchent qu'un établiſſement, ne font point de mal à celles qui y ſont déja : elles ſont différentes en cela de celles qui vont pour piller, & qui tuent & emportent tout ce qu'elles peuvent: les autres ſe défendent de même; & c'eſt ce qui fait le grand bruit qu'on entend dans les ruches qui ſont au pillage.

3°. Les mouches à miel ont la vue & l'odorat très-fins, pour diſcerner les fleurs & tout ce qui eſt propre.

Elles ont un preſſentiment du beau & du mauvais tems, des changemens, des pluies & du tonnerre. La veille elles reſtent plus tard aux champs, & retournent le lendemain de meilleure heure; & le jour elles ne s'éloignent pas, & rentrent en foule un peu avant la pluie ou la tempête. Si quelque orage les ſurprend, elles ſe mettent à l'abri de la pluie ſous quelque arbre, feuille ou fleur : pour réſiſter au vent, elles volent fort bas; & pour aller à contre-vent, elles vont en zig zag, comme les vaiſſeaux en pareil cas; il y en a toujours qui périſſent. Les anciens diſoient que quand elles ont un gros

vent



Admiranda tibi levium Spectacula rerum.

Virg. Geor. 4.

vent derriere, pour avoir plus de consistance & être moins balottées, elles prennent entre leurs pattes un grain de sable ou un morceau de terre : mais ils se sont trompés ; ils ont pris pour notre mouche à miel, une certaine mouche qui lui ressemble lorsqu'on ne la considere pas de près, qui fait son nid dans les murs, & qui va chercher des petites pierres, grains de sable & terre pour le construire : voilà ce qui a donné lieu à cette méprise.

4°. Elles sont très-propres sur elles & dans leurs ouvrages, & elles ne peuvent souffrir dans leur ruche aucune saleté ; elles aiment pourtant l'urine & les odeurs fortes.

L'abeille est courageuse, mais colere & vindicative : plus on veut la chasser & lui résister, plus elle s'opiniâtre, & il n'y a ni homme ni bête qui puissent leur résister dans un rucher ; car la premiere qui attaque, attire les autres, & toutes bravent la mort ; mais elles ne sont méchantes & n'attaquent jamais qu'aux environs de leurs ruches : ailleurs elles ne font point de mal, à moins qu'on ne les prenne.

5°. Elles sont très-ménageres, ne touchent point à leur magasin tant qu'elles peuvent trouver aux champs de quoi vivre. Lorsque, pendant l'hiver, il se trouve des jours tempérés, elles ont besoin de nourriture ; mais elles n'en prennent qu'à proportion qu'elles ont de provisions, afin de n'en point manquer jusqu'au printems. Les jours froids elles n'en consomment point, parce qu'elles sont dans un engourdissement, & qu'en cet état, elles ne mangent point. Il y en a qui vivent pendant les jours tempérés de l'hiver, du pillage qu'elles vont faire aux autres ruches ; mais il faut se défaire de celles qui ont ce vice.

Quand les mouches à miel ont souffert quelques pertes, soit à cause qu'on les a châtrées, ou parce que les souris les ont pillées, elles travaillent, dès les premiers beaux jours, avec plus d'ardeur & d'assiduité que jamais, pour réparer leurs pertes.

Comment & où les Abeilles recueillent le miel & la cire.

La matiere avec laquelle les abeilles font le miel, est un suc de la terre, qui, sortant par transpiration des fleurs, s'amasse au fond de leur calice & s'y épaissit ; quelquefois il s'épanche aussi sur les feuilles.

Suivant le sentiment de bien des gens, il y a une autre espece de miel qu'on nomme communément la miellée, qui est, selon eux, un météore ou espéce de rosée gluante qui tombe du ciel sur la fin de l'été, un peu devant & pendant la canicule, & qui s'arrête sur les fleurs & sur les feuilles. Ils disent que les feuilles qui sont cannelées, dentelées & raboteuses, comme les feuilles de prunier, de chêne, d'orme, & de tilleul, en retiennent davantage, mais que le soleil l'épaissit ; au lieu que la mieillée qui tombe sur les fleurs, les pénétre & s'y conserve mieux. La miellée, suivant eux, tombe quelquefois en si grande abondance, que les Paysans la recueillent dans les forêts, sur les feuilles de chêne principalement, qu'elle y est blanche comme la manne de Calabre, & faite en forme de larmes ; que les épis de bled rougissent & sont en grand danger dans le tems des fortes miellées, & qu'elles rendent les abeilles paresseuses ; parce qu'étant remplies de cette rosée, elles négligent de cueillir la substance des fleurs ; mais ils se trompent, car il est certain que la pluie & la rosée sont contraires au miel, & que lorsqu'elles se mêlent dans la liqueur que les abeilles vont chercher dans les calices des fleurs, elles la corrompent. Il est à croire que ce qu'on prend pour de la miellée, n'est autre chose que le suc qui transpire par les pores des plantes, mêlé avec la rosée.

Les abeilles ramassent le miel, ou, pour mieux dire, le suc des plantes, avec leur trompe, qu'elles enfoncent au fond du calice des fleurs, pour avoir & laper le liquide qu'elles y trouvent, & qu'elles avalent ensuite. Quand il y en a d'épanché sur les feuilles, elles ont soin de l'enlever aussi avec leur trompe; mais lorsqu'elles n'en trouvent point suffisamment, elles se servent de leurs pinces ou mâchoires, qui leur sont alors d'un grand secours pour briser les glandes que les fleurs ont, & où elles sont sûres de trouver ce suc qui leur est si nécessaire.

On voit les abeilles courir de fleurs en fleurs, parce qu'elles ne trouvent pas dans une seule la quantité suffisante de suc pour garnir leur estomac.

Le meilleur miel est celui qu'elles recueillent au printems : elles en garnissent d'abord le haut de leurs ruches.

La matiere qui sert aux abeilles à faire la cire, n'est d'abord qu'une farine onctueuse, & cette farine n'est autre chose que la poussiere des étamines des fleurs: elle est comme de petits grains qui tiennent ensemble par un peu d'humidité.

Les abeilles prennent également le miel & la cire sur les fleurs, mais avec différens organes : elles lapent le miel avec leur trompe, elles l'avalent, s'en nourrissent, ou bien le tiennent en dépôt dans la vessie ou estomac qui est réservé à cet usage, & ensuite elles viennent le dégorger, ou dans leurs alvéoles, ou le présenter avec leur trompe aux autres mouches qui ont faim, après l'avoir cuit & épuré dans leur estomac.

A l'égard de la matiere à cire, elles la recueillent de cette maniere; lorsque les fleurs sont épanouies, les abeilles se roulent dedans, afin que leur duvet enléve la poussiere des étamines; mais quand elle est dans des capsules, comme elle est aux fleurs des arbres, alors les abeilles brisent ces capsules avec leur bec ou mâchoire, & se couvrent le corps de cette matiere; ensuite elles se brossent & se nettoyent avec leurs pattes, & la rassemblent en petites pelotes; puis, avec les pattes de devant, elles les conduisent à celles du milieu, qui les fourrent, en les comprimant & en les foulant, dans celles de derriere, qui sont voûtées ou dentelées, & faites en forme de spatule ou cuiller; en sorte qu'au bout d'un certain tems, chaque patte de derriere est garnie d'un petit peloton de la grosseur d'un grain de moutarde.

Elles proportionnent leur charge suivant la distance du chemin ou du tems. Plus il est humide & doux, plus elles rapportent, parce qu'alors la matiere à cire est plus onctueuse, plus abondante & plus facile à cueillir que par un tems extrêmement chaud & sec : elles ne rapportent alors que le matin, pendant que les fleurs sont encore fraîches.

Elles mettent une demi-heure ou une heure à chaque charge, suivant le tems: ainsi elles peuvent rapporter cinq ou six fois le jour.

Les abeilles reviennent ordinairement à la ruche avec leur charge; elles entrent dans des alvéoles qui servent de magasins, & avec les pattes du milieu elles détachent leurs petites pelotes, qu'elles enfoncent au fond de l'alvéole, & les y entassent; d'autres viennent ensuite & font la même chose, jusqu'à ce que l'avéole soit rempli. Quelquefois aussi les abeilles s'en vont aussi-tôt qu'elles se sont débarrassées de leurs pelottes, soit à cause de la lassitude, ou parce qu'elles ont quelque chose de plus pressé à faire : alors d'autres abeilles entrent dans l'alvéole, & prennent le soin de bien comprimer le tout & de le mettre en monceau.

Lorsque l'ouvrage presse, & qu'il est nécessaire de faire au plus vîte des gâteaux, les abeilles ne vont point porter leurs charges de matiere à cire dans les magasins; mais en entrant dans la ruche, elles les donnent à celles qui ne sont point sorties, afin de les manger avec elles, & de les convertir au plutôt en cire

dans leur eſtomac, pour avancer l'ouvrage. Il y a auſſi des abeilles qui les mangent en chemin.

Comment les Abeilles font la cire ou leurs rayons, & le miel.

Les abeilles, avant que de commencer leurs rayons, gaudronnent leur ruche, pour la défendre des inſectes & du froid. Ce gaudron eſt une gomme ou réſine brune & noirâtre, & quelquefois d'un brun rougeâtre, qu'elles prennent ſur le ſapin, le bouleau, le peuplier, le ſaule, l'if & les autres arbres : elles la trouvent prête à être employée. On la nomme, comme nous l'avons déja dit, propolis. Quoiqu'elle s'étende aiſément & qu'elle ſoit molle, cependant elle a beaucoup de tenacité, & ſe durcit promptement dans les ruches. Les abeilles vont la chercher plutôt le ſoir qu'en tout autre tems de la journée : elles la mettent dans les cavités qu'elles ont aux jambes de derriere ; & quand elles ſont de retour, les autres abeilles leur arrachent cette réſine peu-à-peu avec leurs mâchoires.

Les mouches à miel n'employent pas la cire comme elles l'apportent des champs, car alors elle eſt de la couleur de la fleur où elle a été priſe ; ainſi leurs rayons devroient être de même, de toutes ſortes de couleurs : au lieu que, quand elles les conſtruiſent, ils ſont blancs comme du lait ; enſuite ils jauniſſent par la chaleur des mouches, qui répandant une humidité craſſeuſe ſur les rayons, les rend enfin d'un brun noir, ſur-tout dans le bas & le milieu de la ruche : le haut reſte toujours d'un jaune brun, parce qu'il eſt ordinairement garni de miel.

Les abeilles, comme il eſt dit ci-devant, mangent la matiere à cire qu'elles ont apportée des champs : elle ſe façonne & change de couleur dans leur eſtomac, & devient par la digeſtion une écume blanche & épaiſſe, qui leur ſuinte ſans ceſſe du muſeau en travaillant dans leur ruche : c'eſt avec cela qu'elles font leurs rayons ; en y travaillant, elles les couvrent ordinairement, & excitent une grande chaleur, pour cuire & affermir l'ouvrage.

Auparavant de les commencer, elles mettent au haut de la ruche une eſpéce de main de cire pour les y faire prendre. Chaque abeille, attachée ſur un trou à l'extrêmité du rayon, y jette ſon écume, l'arrange avec les deux pattes de devant & le muſeau, lui donne la forme ordinaire, & ſe fourre dans le trou pour en former la largeur.

Les trous deſtinés pour ſerrer le miel & la matiere à cire, ſont plus profonds que ceux des couvains ; & lorſqu'il n'y en a point ſuffiſamment, les abeilles allongent les anciens, ou bien elles prennent ceux qui ont ſervi au couvain, quand elles n'en ont pas beſoin pour cet uſage. Il ne faut pas s'imaginer que les cellules ſervent à loger les mouches ; elles ne ſont uniquement deſtinées qu'à élever le couvain & à mettre le miel & la matiere à cire : celles qui ſont ouvertes, renferment les vers d'où doivent naître les abeilles, & les proviſions dont on a beſoin à chaque moment : celles qui ſont fermées, contiennent le miel réſervé pour l'hiver, & les mouches qui ſont en nymphes.

Le rayon eſt compoſé de deux ordres d'alvéoles ou cellules très-minces, preſque tranſparentes, jointes enſemble en forme de tablettes, qui ſe deſſéchent & ſe durciſſent peu-à-peu. Quoique ces cellules paroiſſent quarrées, elles ſont exagones, c'eſt-à-dire, à ſix côtés, pyramidales dans le fond, adoſſées & enclavées l'une dans l'autre, le tout très-mince, excepté l'entrée de chacune qui eſt renforcée, parce qu'elle fatigue plus que le reſte. D'abord les alvéoles ne ſont pas minces, mais les mouches ont ſoin de venir les gratter avec leurs mâchoires, & d'emporter la cire qu'elles en ôtent. Chaque cellule ou trou a ordinairement cinq lignes un deuxiéme de profondeur, & deux lignes deux cinquiémes de largeur. Au rapport des Voyageurs, elles ont été de tout tems & ſont toujours égales par

toute la terre pour leur diametre ; mais pour la profondeur, elle n'eſt pas toujours la même.

Outre les alvéoles dont on vient de parler, il s'en trouve encore dans les ruches de deux autres eſpéces qui ſont plus grandes. Ceux qui ſont deſtinés à pondre les œufs des bourdons & à les y élever, ont de profondeur environ ſept à huit lignes, & de diametre trois lignes un tiers. Ceux qui ſervent à dépoſer les œufs d'où doivent ſortir les femelles ou jeunes reines, & à les élever, ſont, en comparaiſon des autres, comme des châteaux ; on conſomme beaucoup plus de cire pour une ſeule de cette eſpéce, que pour cent cellules ordinaires : elles n'ont rien de ſemblable aux autres, car elles ſont longues & rondes, plus groſſes par le bout d'en haut qui eſt fermé, que par le bout d'en bas qui eſt ouvert : elles ſont d'une force extraordinaire ; l'extérieur eſt couvert de petits creux qui ne pénétrent pas. Ces ſortes d'alvéoles ont environ quinze lignes de longueur, & ne ſervent jamais qu'une fois : elles ſont démolies auſſi-tôt que les nymphes femelles ſont changées en mouches, & les abeilles conſtruiſent à la place, des cellules ordinaires, ſoit pour le couvain, ou pour y mettre des proviſions ; mais celles des abeilles ſervent pluſieurs fois au même uſage.

Un bon eſſaim remplit la moitié de la ruche en huit ou dix jours : un rayon d'un pied de long, de ſix pouces de large, & qui contient trois mille alvéoles, eſt quelquefois expédié en un jour. Les abeilles n'attendent pas qu'il y en ait un de fini pour en commencer un autre ; quelquefois il y en a trois qui marchent en même tems. Elles vont enſuite plus doucement. Les rayons ſont paralleles les uns aux autres.. Les mouches laiſſent entre les rayons, un intervalle, afin de pouvoir paſſer deux de front ; & outre cela, ils ſont percés en quelques endroits d'outre en outre, pour qu'il y ait une communication aiſée entre les différentes parties de la ruche.

Plus une ruche d'abeilles vieillit, plus les rayons en deviennent noirs & matériels ; parce qu'elles fortifient toujours leurs ouvrages, & que chaque ver, auparavant de ſe changer en nymphe, file tout autour de ſon alvéole une eſpéce d'étoffe qui y reſte toujours, & que les autres vers, qui y ſont auſſi élevés, font par-deſſus la même choſe. Ordinairement les rayons ne reſtent pas jaunes plus de deux années ; ils noirciſſent la troiſiéme, & les abeilles peuvent bien nettoyer, à la vérité avec peine, la teigne & la moiſiſſure, mais elles ne peuvent blanchir l'ouvrage, qu'en en faiſant un nouveau en la place de celui qui aura été châtré.

Quant au miel, il n'y a pas tant de façon, puiſque les abeilles le recueillent, pour ainſi dire, tout fait ſur les fleurs & feuilles des plantes, & qu'après en avoir pris pour leur ſubſiſtance, elles viennent, l'une après l'autre, le mettre à meſure, & le dégorger par leur bouche dans les alvéoles de leur ruche qui ſont réſervés pour cela, après l'avoir façonné, cuit & épuré dans leur eſtomac, qui eſt leur laboratoire à miel, & afin de pouvoir emplir ces alvéoles, & en même tems empêcher le miel de couler, elles mettent une pellicule ou couche épaiſſe de miel, qui monte, ſurnage & couvre le tout à meſure qu'elles y en apportent, ce qui empêche qu'il ne ſe répande. Quand c'eſt du miel qu'elles veulent conſerver pour l'hiver, alors, outre la pellicule qui eſt deſſus, elles bouchent encore avec de la cire l'entrée des alvéoles auſſi-tôt qu'ils ſont remplis, afin qu'il ne s'évapore point.

Le miel qui eſt au haut des ruches, eſt meilleur que celui d'en bas, parce que l'un eſt le premier ſuc des fleurs qu'elles prennent dans la belle & forte ſaiſon, & que l'autre n'eſt que du miel amaſſé ſur la fin de l'été ou pendant l'automne.

Le meilleur miel eſt celui que les mouches recueillent ſur les fleurs du thym & du ſerpolet ; il devient dur & blanc, & eſt extrêmement ſucré : c'eſt pourquoi le miel de pays de montagnes, où naturellement ces plantes abondent, eſt le plus eſtimé ; celui de pays de prairies a le ſecond rang ; il ne devient pas ſi dur ni ſi blanc, mais il a plus d'odeur : celui de pays de bois vient enſuite ; & le moindre de tous, eſt le miel des plaines qui ſont ſemées de ſarraſin, de millet ou de bled de Turquie ; il eſt fade, & s'épaiſſit ſans durcir.

De la mortalité des Abeilles, & de l'âge des ruches.

Tous les ans il meurt quantité de mouches en automne, à la chûte des feuilles, il en meurt encore beaucoup au printems, & le tout va bien à la moitié ou au tiers du peuple de chaque ruche : ce qui fait croire que les abeilles ne vivent pas plus d'un an ou deux, malgré que certains Auteurs leur donnent ſix & même juſqu'à dix années de vie.

Quoi qu'il en ſoit, les jeunes ſont brunes, & leurs poils blancs ; les vieilles ſont rouſſes, & leurs poils ſont roux ; & j'ai déja dit que plus elles vieilliſſent, plus elles deviennent noires & petites ; de même la cire de leurs gâteaux noircit à meſure qu'elle vieillit dans la ruche.

On connoît l'âge d'une ruche par la couleur de ſa cire ; la blanche eſt d'un an, la jaune eſt de deux ans, la noire eſt de trois ans au moins ; car trois ans paſſés, on ne ſauroit plus juger de l'âge des ruches ni de la cire, que par le petit nombre des mouches qui y reſtent ; de même qu'après ſix ans on ne ſauroit plus connoître l'âge des chevaux par leurs dents, mais ſeulement par d'autres ſignes équivoques.

Venons aux préceptes.

Article II.

Des Ruches, de l'achat & de l'emplacement des Abeilles.

Je renferme dans cet Article tout ce qui regarde les ruches, la connoiſſance, l'achat, le tranſport & l'emplacement des mouches à miel.

Où l'on doit les placer.

La premiere choſe à laquelle il faut prendre garde, quand on veut avoir des mouches, eſt de ſavoir ſi on a des endroits qu'elles puiſſent habiter.

Les lieux qui ſont à l'abri du ſeptentrion & du couchant, & ſur-tout les vallées qui ſont arroſées de quelques ruiſſeaux & environnées de prairies, ſont les plus propres.

Les mouches qui ſont placées dans les bois taillis profitent beaucoup ; mais elles ſont ſujettes à être pillées par les mouches étrangeres, ce qui les fait périr : outre cela, les oiſeaux leur y font la guerre, & on arrête difficilement les eſſaims.

Les montagnes couvertes de ſerpolet, marjolaine, bruyeres, &c. leur ſont favorables, pourvu qu'elles ſoient à l'abri des gros vents : on y recueille plus de miel qu'ailleurs, & il eſt meilleur.

On ne doit pas ſeulement éviter les expoſitions du nord & du couchant, mais auſſi les grands vents & les grandes chaleurs ; elles empêchent ou gâtent leurs ouvrages, & les dégoûtent : c'eſt pourquoi on les expoſe au midi dans les pays froids ou tempérés, & au levant d'automne dans les pays chauds ; elles en ſont

moins pareſſeuſes, vont aux champs plus matin, & profitent davantage. On les place, ou ſur quelque beau terrein bien expoſé & à l'abri, ou le long des murailles, ou ſous quelques appentis, toîts ou auvents, pour être à l'abri de la pluie, du vent & des grandes ardeurs du ſoleil; ſouvent même on leur bâtit de petites logettes ou des tablettes, ce qui eſt le meilleur; & de cette ſorte, on peut en avoir beaucoup dans un petit terrein, ſoit jardin ou autre. Lorſqu'on a peu de ruches, on ſe contente de mettre ſur chacune une couverture épaiſſe de paille. Aux pays froids, & même en Bretagne, Normandie, Picardie ou Flandre, on les met dans des trous que l'on fait aux murailles des maiſons, ou bien on les expoſe au midi le long des murs : il y en a peu en pleine place.

Quand on veut en avoir un grand nombre, on fait faire des bancs, ſoit de pierres, de planches ou de mâçonnerie; on les éleve de diſtance en diſtance, afin que l'on puiſſe agir & manier aiſément les ruches entre chaque banc. Ils doivent aller toujours, en s'élevant les uns au-deſſus des autres, ſans s'entre-toucher, en ſorte que le tout ait la forme d'un amphithéâtre. Les ruches, placées ſur ces bancs, auront chacune leur part du ſoleil; elles feront une belle repréſentation, & les mouches auront toute la liberté de ſortir & rentrer à leur aiſe : on les tournera toujours au midi ou au levant autant qu'il ſera poſſible. Le levant eſt, ſuivant certaines perſonnes, la meilleure expoſition, parce qu'elles rapportent plus le matin qu'en autre tems.

Mais en quelqu'endroit qu'on les mette, & de quelque maniere qu'on les arrange, on ne les doit guère éloigner de la maiſon, pour être plus à portée d'y donner ſes ſoins : il eſt bon qu'elles ſoient au bas de quelque colline, elles s'envolent & reviennent plus aiſément; qu'il y ait quelques arbres à certaine diſtance des ruches, pour divertir les abeilles, faciliter leur vol, & empêcher que les nouveaux eſſaims ne s'écartent : il doit auſſi y avoir près des ruches, quelque eau courante, avec quelques cailloux jettés dans l'eau, & des branches d'arbres en travers & à côté, afin que les abeilles puiſſent y boire, s'y repoſer, ſe garantir du chaud, ſe baigner facilement, & ſe raſſembler ou ſe ſauver de l'eau quand quelque coup de vent les y a précipitées ou les a diſperſées; mais il faut les éloigner des étangs & des rivieres, de peur qu'il ne s'y en noye un trop grand nombre par le vent, ou par le poids des charges qu'elles apportent à leur ruche.

Au défaut d'eau courante & naturelle, on peut leur en mettre, ſoit de puits ou de citerne auprès de leurs paniers : on la tiendra toujours nette, en la changeant de tems en tems, pour qu'elle ne devienne point puante ou bourbeuſe; & on y mettra des pierres & des branchages, afin que les mouches puiſſent ſe repoſer & boire aiſément ſans ſe noyer.

Sur-tout qu'elles ſoient dans un lieu abondant en herbes odoriférantes, comme thym, romarin, ſarriette, méliſſe, lavande & ſerpolet; car elles aiment fort les odeurs, les fleurs & la roſée qui s'y amaſſe : tout cela rend leur miel exquis, & leur en fait produire beaucoup.

Il eſt bon de les éloigner, comme on fait en Languedoc, des ormes, des ifs, du genêt, de l'arbouſier, du cornouiller & du tithymale, parce que le ſuc qu'elles tirent des fleurs de ces arbres ou plantes, fait un mauvais miel.

On ne ſauroit avoir trop d'attention pour les garantir des animaux domeſtiques & de toutes les bêtes qui leur nuiſent : par exemple, les moineaux les prennent en volant, & en détruiſent beaucoup; les chevres & les cochons bouleverſent les ruches, mangent ou gâtent les fleurs; la laine des brebis, qui reſte aux haies, les embarraſſe très-ſouvent : en un mot, tous les animaux les chaſſent, les épouvantent ou les détournent; c'eſt pourquoi on enferme de murs, de paillaſſons ou

de bonnes haies l'endroit où ſont leurs ruches. On doit même avoir ſoin de n'en laiſſer approcher aucuns animaux, qui gâteroient les fleurs, les arbriſſeaux & les herbes des lieux voiſins, qui doivent être conſervés pour les abeilles.

Il y a des perſonnes qui diſent qu'on doit éloigner les mouches à miel du ſon des cloches, & de toutes ſortes de grands bruits, comme forges, moulins, maréchaux, charrons, &c. de même des marécages, bourbiers, fumiers & autres lieux corrompus, parce qu'elles haïſſent extrêmement les mauvaiſes odeurs & le grand bruit, & que c'eſt pour cela qu'on les place ordinairement au bas de quelque colline, ou dans des jardins où il y a abondance d'herbes odoriférantes : qu'outre que les lieux ſales ou infects ne ſont pas les ſeules cauſes du peu de profit des abeilles, la mal-propreté & la mauvaiſe odeur des perſonnes qui les approchent, les fait encore ſouvent déſerter ; & que, par cette raiſon, les punais, les rouſſeaux, & les femmes qui ſont mal-propres par habitude ou par accident, ne doivent pas en approcher, parce qu'ils feroient mourir les jeunes abeilles : mais tous ces raiſonnemens ne ſont que des rêveries de nos anciens, puiſqu'il eſt pour certain que les abeilles aiment ſur-tout les eaux ſalées, comme l'urine, l'eau détrempée dans de la fiente de bœuf, & les égoûts du fumier ; ces eaux même les préſervent de pluſieurs maladies, à ce qu'on prétend ; c'eſt pourquoi on les voit ſouvent ſe jetter ſur les endroits où l'on a coutume d'uriner, & ſur ceux où il y a du ſalpêtre.

Quelquefois on place les mouches dans des murs, & elles y ſont comme dans des niches qui facilitent beaucoup leur travail : en ce cas, il faut les expoſer, non point à la biſe, c'eſt-à-dire, au nord, mais au ſoleil levant, afin qu'étant éclairées & échauffées dès le grand matin par le ſoleil, elles en ſoient fortifiées pour mieux travailler toute la journée. On doit auſſi prendre garde que les murs dans leſquels on les met travailler, ne ſoient point trop humides, ce qui leur ſeroit très-contraire. Il faut faire dans le mur où on les loge, de petits trous comme ceux d'un crible, en faire peu, & ſeulement pour leur entrée & ſortie ; & que, derriere le mur, il y ait, ſi faire ſe peut, une ſalle ou chambre où l'on puiſſe faire, contre le mur, des armoires ou contrevents, fermans à clef & bien clos, pour nettoyer & recueillir l'ouvrage des abeilles. On peut auſſi, pour la curioſité, mettre des vitres à ces armoires, afin de les voir travailler, & connoître le tems qu'il faudra les vendanger ou châtrer.

Les Chinois, les Turcs de la baſſe Egypte, les Italiens, les Hollandois, & certaines perſonnes en France, ont une maniere toute particuliere pour placer & nourrir leurs mouches en les promenant, comme on le verra ci-après à l'Article *de la nourriture des Abeilles.*

Des Ruches.

Il n'y a rien de certain, ni pour la forme, ni pour la matiere dont on fait les ruches : on en fait de planches, de pierres, de terre cuite, de troncs ou d'écorces d'arbres, de paille, d'écliſſe de viorme & d'oſier : il y en a de rondes, de quarrées, de triangulaires, de cylindriques, de pyramidales, &c. mais le plus grand nombre ont la forme d'un cône ou d'une cloche.

Celles de paille de ſeigle ſont les meilleures, & coûtent le moins ; elles ſont chaudes, maniables, réſiſtent aux injures du tems & au grand chaud, & elles ne ſont point ſujettes à la vermine, ni à rien engendrer qui puiſſe nuire aux abeilles, qui s'y plaiſent & y travaillent plus que dans toute autre ſorte de ruche : elles n'y craignent que les ſouris.

Les curieux en font de liége ; & pour voir tout le travail intérieur, nous en faiſons de vitrées, à l'imitation des anciens qui en avoient de corne & de pierres tranſparentes.

On fait aſſez ſouvent des ruches de paille, d'écliſſe ou d'oſier, percées, pour changer les mouches; mais bien des gens croyent que l'oſier eſt ſujet à engendrer un petit ver, qu'on appelle artizon, qui nuit au miel.

Pour faire les ruches de planches, on prend du chêne, du hêtre, du châtaigner, du noyer ou du ſapin, & encore plutôt du liége, s'il eſt commun. On prétend que ce ſont les meilleures. Il faut que les planches ſoient ſi bien jointes, qu'il n'y puiſſe entrer ni jour, ni vent, ni pluie. On fait ces ruches quarrées, triangulaires, ou comme on veut.

Bien des gens condamnent l'uſage des ruches de poterie, parce qu'elles conſervent trop long-tems le froid de la nuit, & s'échauffent trop au ſoleil. On prévient pourtant ces inconvéniens, en les plâtrant, en dehors, de fiente de vache ou de bœuf.

On ſuivra, au reſte, l'uſage du pays, il faut ſeulement prendre garde que le bois ſoit ſain, ſec & non pourriſſant, de peur que les vers ne s'y mettent; & que ce bois, non plus que la paille, quand on s'en ſert, ne ſentent point le relan ou la ſouris. Les mouches n'aiment pas non plus, ſuivant certaines perſonnes, tout ce qui ſent le marécage; & ils diſent qu'à cauſe de cela, on ne doit jamais faire des ruches de joncs ni de roſeaux.

On met dans chaque ruche, deux bâtons poſés en croix, pour que l'ouvrage des mouches ſoit plus ferme.

Il y a des ruches de trois grandeurs différentes, qu'il ne faut point confondre; on obſervera ſeulement qu'elles doivent toujours être un tiers plus hautes que larges, avoir le deſſus fait en forme de cône, pour être plus commodes, & l'aſſiette large, afin que rien ne les ébranle. Celles qui ſont étroites par le haut & larges par le bas, ne ſont pas ſi bonnes.

Les grandes ruches ſont de quinze pouces de large ſur vingt-trois de haut: c'eſt dans celles-ci qu'on met les eſſaims, qui viennent juſqu'au 10 ou 12 du mois de Juin.

Les ruches moyennes ont treize pouces de largeur ſur vingt de hauteur: on y met les eſſaims produits depuis le 12 de Juin juſqu'à la Saint-Jean.

Les petites ruches n'ont qu'onze pouces de large ſur dix-ſept de haut; & comme, depuis la Saint-Jean, il ſe forme encore des eſſaims qui ſont moins nombreux que les autres, on les met dans ces petits paniers.

Il faut donc avoir ſa proviſion de ces trois ſortes de ruches; des grandes pour mettre les premiers eſſaims; autrement, ſi on les mettoit dans de petits paniers, ils donneroient, dès la premiere année, des jettons incapables de faire des proviſions, & la ſouche, affoiblie par-là, deviendroit à rien. Par une raiſon contraire, il ne faut point donner de grandes ruches à de petits eſſaims, parce que le peu de mouches qu'il y auroit, ne s'amuſeroit qu'à bâtir & à faire de la cire, & laiſſeroit paſſer la récc[illegible]

Si les ruches ſont faites d'oſier, de troëne ou autre branchage, on doit les enduire en dehors avec de la cendre de leſſive, ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache, qu'on mêle en pareille quantité: il faut en mettre, tout autour, l'épaiſſeur d'un demi-doigt, afin que l'air & l'eau ne puiſſent pas pénétrer: tout le bois doit être couvert, pour ne pas donner priſe aux vers. Suivant certaines perſonnes, on ne doit pas y employer la terre ſeule ni le plâtre, parce que tout cela eſt contraire aux mouches; mais ce ſont des contes.

Quand les ruches ſont bien enduites & ſéches, avant que de s'en ſervir, il faut les paſſer légérement ſur de la flamme de paille, puis les frotter en-dedans avec des feuilles de coudrier ou de féves, & à la fin d'un peu de méliſſe.

Quelques-uns jettent au fond des ruches deux ou trois cuillerées de miel, délayé

layé avec du vin ; d'autres mettent de la crême ; d'autres encore les lavent avec de l'urine feulement : tout cela réuffit, & la méliffe feule fuffit au befoin.

On peut fe fervir une feconde fois des ruches, pourvu qu'elles n'aient point été attaquées du ver : s'il y en a quelques-unes qui fentent le foufre, on les lavera avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache, puis on les paffera fur la flamme, & on les enduira de nouveau, s'il en eft befoin.

Il faut, au refte, que les ruches foient pofées fur des fiéges ou bancs élevés de terre d'un pied au moins, pour que les crapauds, les fouris & les fourmis n'y puiffent pas monter.

Le fiége (foit qu'il foit de pierre, de bois, ou de terre & de tuileau) doit être bien uni fur-tout à l'endroit fur lequel on pofe la ruche, afin qu'il ne s'y amaffe point de vers, & qu'aucun infecte n'y puiffe monter. Il eft bon auffi que la furface du fiége, fur laquelle la ruche eft affife, foit convexe, pour qu'il y ait moins d'humidité ; & par la même raifon, fi on met les ruches fur des planches, il faut y faire des égoûts, en forme de croix, pour l'écoulement des eaux.

Il y a même bien des gens, fur-tout dans les pays qui ne font point chauds, qui mettent les ruches fous des toîts, appentis ou auvents faits exprès, afin de les défendre de la pluie & des orages : ces auvents garantiffent auffi les abeilles des grandes chaleurs & des grands vents, & facilitent leur rentrée dans les ruches.

Chaque ruche ne doit avoir réguliérement qu'une ouverture qui ferve d'entrée aux abeilles : on fait cette ouverture où l'on veut ; on la place ordinairement au bas de la ruche, & on la fait petite, pour que l'humidité, l'air & les vents aient moins de prife fur la ruche. S'il fe forme quelqu'autre trou ou ouverture à la ruche ou au fiége, il faut avoir foin de le bien boucher avec de la fiente de vache ou du maftic.

Quand on a une grande quantité d'abeilles, on range les ruches dans un bel emplacement, en forme d'amphithéâtre, comme on l'a dit ci-devant, en forte qu'entre chaque banc, il y ait un paffage par où l'on puiffe aller vifiter les ruches, & que ces ruches foient rangées en échiquier ou en quinconce, fans que les rangs fe touchent, afin qu'elles reçoivent le foleil également en plein.

Il faut avoir foin de vifiter les ruches deux ou trois fois le mois, depuis le commencement du printems jufqu'au mois de Novembre.

Explication de la planche d'ici à côté.

1. *Reine des Abeilles. C'eft la feule femelle qui foit dans une ruche.* Voyez ce qui eft dit à ce fujet, page 352.
2. *Abeille ou Mouche à miel. Elle n'eft d'aucun fexe.* Voyez page 354.
3. *Bourdon. C'eft le mâle.* Voyez ci-devant, page 353.
4. *Hauffe de ruche d'ofier.*
5. *Autre hauffe de paille.*
6. *Couvercle de ruches de paille, pour couvrir les ruche l'hiver.*
7. *Ruiffeau, à travers duquel on a mis quelques pierres & branchages pour la commodité des abeilles.*
8. *Ruche à la Grecque.* Voyez l'explication ci-après.
9. *Homme chaperonné qui châtre une ruche renverfée entre les bâtons d'une chaife.*
10. *Ruche vitrée.*
11. *Ruche de paille.*
12. *Ruche d'écliffe.*
13. *Ruche d'ofier.*
14. *Ruche de troëne ou d'autres branchages.*
15. *Ruche de planches, quarrée.*
16. *Autre ruche de bois, triangulaire.*
17. *Ruche d'écorce ou de tronc d'arbre creufé.*
18. *Ruche de Palatinat, au haut de laquelle on laiffe un fecond trou qu'on bouche d'un morceau de bois,*

qui se leve, quand la ruche est pleine, pour en faire passer les mouches, par ce trou d'en haut, dans une autre ruche qu'on suspend par-dessus.

19. *Ruche de Campine & Allemagne, avec un chapiteau, qu'on ne fait que lever le matin, pour y couper, à discrétion, les rayons des ruches qu'on trouve assez garnies.*

20. *Ruche d'Autriche, qu'on fait, comme la cage d'une maison avec quatre planches posées en quarré, sur lesquelles on en met deux autres petites qui font le toît.*

21. *Ruche de Souabe, qu'on fait de piéces de bois, coupées, à peu près, comme le moyeu d'une charrette, creusées en dedans, & qu'on couvre d'une planche ou d'une ardoise, qu'on ne fait que lever pour en prendre le miel.*

22. *Ruche faite de pierrailles.*

23. *Homme qui fait entrer dans un sac les essaims d'une ruche.*

24. *Deux ruches, mises l'une sur l'autre, pour faire passer, dans celle d'en haut, les mouches de celle d'en bas, par le trou qu'on y a fait exprès au haut, quand cette ruche inférieure est pleine.*

25. *Deux ruches accollées par l'embouchure, pour faire passer les mouches de l'une en l'autre, en frappant doucement sur celle qui est pleine.*

26. *Seringue à ruches.*

27. *Grille à dents serrées, pour mettre, l'hiver, à l'entrée de la ruche.*

28. *Grilles à larges dents, pour mettre au commencement du printems.*

29. *Couteau recourbé, pour tailler l'ouvrage des ruches.*

30. *Autre, en forme de serpette, pour les vuider.*

31. *Autre, pour en vuider la couronne ou le haut.*

32. *Bâton croisé qui se met au-dedans des ruches, pour y soutenir & faciliter l'ouvrage des abeilles.*

33. *Couvercle à ruches, qui est de bois.*

34. *Appentis, ou auvent de chaume ou autre, sous lequel on range les ruches.*

35. *Hommes qui transportent une ruche pleine d'abeilles, & enveloppée.*

Des connoissances nécessaires pour acheter des Mouches, ou pour discerner les bons paniers.

Les remarques qui suivent, sont nécessaires, tant pour se connoître aux ruches que l'on a chez soi, que pour réussir quand on en achete d'autres.

Pour peupler ses paniers, on peut épargner la dépense & la peine de l'achat, en prenant les jettons de ses autres ruches ou des essaims égarés, ou bien de ceux qu'on trouve dans les bois, comme nous le dirons ci-après : mais il ne s'agit pas encore de cela ici.

Il faut acheter les essaims dès qu'ils sont ramassés, & avant qu'ils aient commencé à travailler.

Ou bien, on achete les meres en Août, Septembre & Octobre, quand les ruches sont pleines de cire & de miel; & pour le mieux, au commencement du printems, parce qu'elles ont alors essuyé tous les risques, & que le transport ne les affame plus. Il ne faut point les transporter en été, comme je le dirai, soit qu'elles soient pleines, ou seulement à demi, parce qu'alors la cire est molle à cause de la chaleur, & les alvéoles, où est le miel, ne sont pas tous bouchés; de sorte que tout l'édifice de cire tomberoit, le miel couleroit, & noyeroit les mouches.

I. Pour bien choisir celles qu'on achete, il faut, 1°. que les paniers soient pleins, & qu'ils soient pleins d'ouvrages & de mouches à proportion. Le trop grand nombre de mouches sur un petit ouvrage, marqueroit qu'elles sont pares-

ſeuſes & de mauvaiſe race ; & le trop de matériaux, ſans ouvriers, ne ſerviroit qu'à prouver la foibleſſe de la peuplade.

2°. Obſerver leur âge par la cire. J'ai déja dit que la cire blanche eſt de l'année, celle qui eſt jaune & brune, de deux ans, & celle qui eſt noire ou preſque noire, de trois à quatre ans, & quelquefois davantage. On pourra pourtant s'y tromper, ſi les paniers ont été châtrés : c'eſt pourquoi il faut examiner la cire en haut & en bas. Les vieilles mouches, de quatre & cinq ans, ne valent rien à garder, ni pour travailler, ni pour peupler : les eſſaims qui en ſortent ſont très-peu nombreux & ne ſont pas la moitié ſi bons que ceux des jeunes mouches.

3°. Il faut prendre garde qu'il n'y ait, aux ruches, ni vers, ni teigne ; & s'il y en a, il faudra changer les mouches de paniers.

4°. S'il y a deux eſſaims dans la même ruche, cela ſe connoîtra par un grand gâteau, qui fait la ſéparation de chaque eſſaim qui reconnoît ſa reine, ſans ſe mêler avec le voiſin : ces paniers jettent rarement, parce qu'ils ne font pas de couvain d'automne, & ils ſont ordinairement compoſés de deux eſpéces de mouches différentes.

5°. En un mot, une bonne ruche doit être lourde, pleine & peuplée ; & le peuple jeune, vif, & en nombre, proportionné à l'ouvrage qui doit être blanc.

Pour voir ſi une ruche eſt pleine, bien peuplée & jeune, une perſonne ſe met derriere la ruche, & la renverſe un peu en tirant le haut à lui, pendant que l'acheteur obſerve, par-deſſous, la quantité & la qualité de la cire & des mouches ; ou bien on les enfume légérement avec un bouchon de foin, mis dans un pot de terre, avec un peu de feu ; & mettant la ruche un inſtant ſur la fumée, toutes les mouches montent au haut ; s'il en ſort quelques-unes, elles n'auront pas la force de piquer, & par conſéquent, elles n'empêcheront point qu'on examine le panier : le lendemain, elles ſont auſſi vives qu'auparavant.

Voici encore un autre moyen pour bien voir leur intérieur. La veille du jour qu'on y veut regarder, on éleve la ruche d'un demi-pied avec des pierres ou des morceaux de bois : la fraîcheur de la nuit engourdit les mouches, & le lendemain du matin on y regarde tout à ſon aiſe. La perſonne, qui en a ordinairement ſoin, peut en approcher ſans tant de myſtere ; mais il n'y feroit pas bon pour tout autre, à moins que d'être ganté & chaperonné, comme nous le dirons ci-après, en parlant de la taille des ruches.

II. Bien des gens jugent de la bonté des paniers, par la vûe, par l'ouie, & par la peſanteur.

Par la vûe. 1°. Quand on voit ſortir les abeilles de grand matin pendant la roſée, qu'elles reviennent bien chargées & tard, qu'elles rentrent gaiement & ſans héſiter, & qu'elles ſortent très-peu par le mauvais tems ; car autrement cela marqueroit du déſordre ou de la diſette dans la ruche.

2°. Quand elles ſont vives, alertes au moindre mouvement de la ruche ; bien actives, difficiles à approcher, & que le moindre coup qu'on donne à la ruche les alarme, & les fait ſortir en abondance en bourdonnant bien fort.

3°. Quand on leur voit emporter dans leurs ſerres, hors de leur ruche, toutes les ordures, les petits bourdons & mouches mortes ; qu'elles viennent à la porte, ſur-tout pendant l'été, pour décharger les abeilles qui arrivent des champs, ou pour repouſſer les inſectes qui voudroient y entrer, & qu'elles y accourent au moindre bruit, de peur de ſurpriſe. Les mouches pareſſeuſes, au contraire, ſe laiſſent manger à l'ordure, aux vers & aux papillons.

4°. Les paniers qui ne jettent qu'une fois l'an, & où l'on voit les bourdons morts & les autres mouches inutiles, ſur la terre, ſont ordinairement bons. Les grands paniers donnent plus d'ouvrage, & les petits, plus de jettons.

5°. On prétend que les meilleures mouches ſont celles qui ſont rondes, courtes & les plus dorées, ou du moins qui ſont de diverſes couleurs : les noires ne ſont pas ſi bonnes pour multiplier : celles qui reſſemblent aux guêpes paſſent pour les petites, ſur-tout quand elles ſont velues.

Par l'ouie. On les juge encore bonnes, quand dans un des beaux jours du commencement de Mars, en approchant l'oreille de la ruche, on entend un doux murmure qui ſemble venir de bien loin : au lieu que les eſſaims foibles ſont triſtes, & ne font preſque point de bruit; mais dans les bons, le murmure augmente avec les beaux jours, & diminue à meſure que le ſoleil s'éloigne.

Si elles font beaucoup de bruit quand on frappe contre la ruche, c'eſt un bon ſigne; & il eſt à propos d'y frapper de tems en tems, pour ſavoir ſi elles profitent, ou ſi elles ſont malades, afin d'y remédier.

Le murmure, ou pour mieux dire, le bourdonnement des mouches, n'eſt autre choſe que l'agitation plus ou moins forte de leurs aîles qui frappent l'air.

Par la peſanteur, on connoît la quantité & la qualité de l'ouvrage & des mouches. Il eſt bon que la ruche ſoit toute pleine, & que la cire touche preſqu'au ſiége, autrement elles ne jetteront pas l'année ſuivante; & quand celles que l'on achete pour eſſaimer, ne ſont pas peſantes & pleines, les fortes pillent & égorgent les foibles au printems; & ſouvent elles deviennent malades & meurent de dyſſenterie, pour s'être crevées du miel qu'elles ont pillé, comme nous le dirons à l'Article des *Maladies.*

Il eſt bon de ſavoir que dans certaines années les mouches travaillent preſque toujours à la cire, & n'amaſſent que bien peu de miel.

III. Quand on a acheté une ruche, il faut y mettre un cachet de cire d'Eſpagne, pour qu'on ne la change point; il faut auſſi marquer, ou bien ſe reſſouvenir de quel poids elle étoit lorſqu'on en a fait le marché, & ne la point enlever, qu'on n'ait vérifié ſi le cachet & le poids ſont les mêmes; car les Payſans ſont ſujets à les changer ou à les châtrer dans l'intervalle qui s'écoule entre la vente & le tranſport.

Des différentes eſpéces de Mouches à miel.

Quoique toutes les abeilles amaſſent la cire & le miel, il y en a pourtant pluſieurs eſpéces différentes en bonté, & c'eſt une quatriéme choſe à laquelle il faut bien faire attention lorſqu'on les achete.

Il y en a de quatre ſortes, qu'on diſtingue par leur grandeur, par leur couleur, & par leur ouvrage.

La premiere & la meilleure eſpéce eſt celle des petites mouches : elles ſont polies, nettes, luiſantes au ſoleil, d'un jaune aurore, avec un peu de poil entre les aîles : elles ſe mêlent ſouvent avec les groſſes, & il faut l'empêcher, parce que c'eſt leur ruine.

Celles de la deuxiéme eſpéce ſont noirâtres; elles ont le corps plus gros, & elles ſont moins privées & moins bonnes à garder que les premieres.

Ces deux premieres eſpéces ſont pourtant les meilleures, parce qu'elles ſe conſervent plus long-tems dans leur bonté.

Celles de la troiſiéme eſpéce ſont auſſi de moyenne groſſeur, mais de couleur griſe : elles ſont ſauvages, reſtent peu aux paniers qu'on leur donne, & font déſerter les abeilles domeſtiques par leurs pirateries.

La quatriéme & derniere eſpéce eſt celle des mouches qui viennent des bois : elles ſont groſſes, & de couleur brune.

Pour ne pas confondre ces eſpéces, il faut ſe régler particuliérement ſur la quantité de leur ouvrage, car leur couleur n'eſt pas toujours une regle certaine.

Par exemple, les mouches, qui ont demeuré long-tems dans les paniers ſans ſortir, de jaunes qu'elles étoient deviennent toutes noires.

De même, quoiqu'il ſoit vrai, en général, que les groſſes mouches étrangeres cauſent la ruine de leurs voiſines, elles ont néanmoins le mérite d'amaſſer beaucoup de miel, & de travailler avec plus de vigueur que les autres : c'eſt pourquoi il y en aura ci-après un Article particulier.

Du tranſport & de l'arrangement des Ruches.

On peut acheter les jettons auſſi-tôt qu'ils ſont bien arrêtés dans leurs ruches ; mais, à l'égard des paniers pleins, ce n'eſt pas la même choſe : on ne les vend guère qu'on n'en ait tiré auparavant tout le profit qu'on en peut avoir, ſoit en eſſaim ou en ouvrage : c'eſt pourquoi on ne les achete ordinairement que depuis la fin d'Août juſqu'à la Touſſaint.

On ne les peut tranſporter en ſûreté que depuis le commencement de Novembre juſqu'à la mi-Mars : avant ce tems-là la moindre chaleur, lé moindre choc renverſeroit la cire & le miel quand les ruches ſont pleines ; & ſi elles ne le ſont pas, les mouches, qui auroient encore du beau tems, & qui n'auroient pas eu celui de faire de nouvel ouvrage dans la ruche, ſe débaucheroient volontiers, & abandonneroient leur nouvelle habitation. Si au contraire on les tranſportoit après la mi-Mars, ce ſeroit trop tard : & elles retourneroient aux places d'où on les auroit tirées, quand il y auroit deux lieues, ou elles mourroient plutôt que de revenir à leurs ruches.

Pour les tranſporter, il faut choiſir le matin ou le ſoir, non pas un tems de gelées, mais un jour ſombre & pluvieux, & ne les pas enlever que l'on n'ait reconnu, ſi le cachet que j'ai dit qu'il y falloit mettre en les achetant, & le poids qu'elles avoient alors, y ſont encore : il faut auſſi remarquer quelle eſt leur expoſition, pour leur donner la même dans l'endroit où on les mettra.

On enveloppe les ruches, qu'on tranſporte, avec des nappes ou de la toile claire, ou même de crin, pour que les mouches aient de l'air ; ſans quoi elles étoufferoient dans l'agitation du tranſport.

Pour ne les pas trop émouvoir, on les met ſur des civieres ; en ſorte que l'air, paſſant entre les bâtons de la civiere, traverſe la toile, & rafraîchit les abeilles : on les tranſporte auſſi comme on fait les luſtres, en les ſuſpendant à un bâton porté ſur les épaules de deux hommes. Les chevaux & les charrettes ne valent rien pour ce tranſport.

Arrivé au lieu du tranſport, on doit placer, tout d'un coup, les ruches dans l'endroit où l'on veut qu'elles reſtent, ſur des ſiéges, ſoit de pierres, d'ardoiſes, de planches, de pieds d'arbres, de plâtre ou de terre rouge bien corroyée & mêlée de tuileau, ce qui eſt à meilleur marché : n'importe de quelle matiere, pourvu qu'ils ſoient élevés de terre au moins d'un demi-pied, & d'un pied quand ils ſont de pierre ou de terre, à cauſe de l'humidité ; & pourvu encore que le ſiége ſoit bien uni & non biſcornu, comme en quelques endroits de la Brie, ce qui eſt cauſe que les ſouris gâtent tout.

Le ſapin eſt le meilleur bois pour les ſiéges, parce que c'eſt le moins froid.

Il faut poſer les ruches à un pied les unes des autres, & à deux pieds de la muraille ou paliſſade contre laquelle on les appuyera : quand on en fait un double rang, celles de derriere doivent être élevées au moins d'un demi-pied plus que les premieres, pour éviter l'ombre & être plus dégagées ; ſur-tout que le tablier ne déborde point trop, de peur de l'eau. Il eſt néceſſaire de mettre, à l'entrée de la ruche, une douve ou tuile, pour que les mouches, revenant des champs, aient

plus de jour & entrent plus facilement. On met les ruches en pleine place, en amphithéâtre, en quiconque ou en échiquier, ou bien sur des tablettes; & de cette maniere il en tient beaucoup dans un petit espace de jardin.

En plaçant les mouches, il faut, ainsi que je l'ai dit, les exposer, autant que l'on peut, au même aspect du soleil qu'elles avoient, & qu'elles sortent par le même endroit.

On doit laisser reposer la ruche avant que d'ôter la nappe qui l'enveloppoit, & ne la point ôter qu'il ne soit nuit : il y en a même qui ne l'ôtent que quelques jours après, quand les abeilles de tous les autres paniers sont retirées, afin que les nouvelles venues aient le tems de se rassurer.

Si elles sont trop difficiles à calmer, il faut les fumer légérement avec de la bouze de vache séche, ou de la paille d'avoine : cette fumée leur est bonne, & les fait rentrer aussi-tôt.

Les mouches placées, on enduira ou mastiquera le bas de la ruche avec le siége, afin qu'il n'y ait pas d'autre entrée que la porte; & celui qui doit les gouverner, se fera connoître à elles peu-à-peu, en les visitant souvent, ce qui les rend moins farouches.

On enduit les ruches avec de la chaux & du menu sable, ou avec des vieilles cendres & de la fiente de vache: le meilleur enduit est le plus chaud. Il ne faut pas qu'il y ait trop d'ouverture à la ruche, à cause des insectes & du trop de chaud & de froid, qui nuisent également à l'ouvrage, aux meres & au jet. L'entrée ne doit pas être plus grosse qu'un œuf, & on doit la proportionner au nombre des mouches. L'hiver on couvre chaque ruche avec un paillasson, qui ne doit point passer le trou de la ruche, & être rogné juste, pour être plus propre & jetter mieux l'eau: on met un petit cercle par-dessus, pour que le vent ne l'enleve point.

En plaçant les ruches, il faut distinguer trois sortes de paniers. 1°. Les vieilles souches. 2°. Les souches de l'année précédente, & les foibles qui n'ont pas jetté. 3°. Les essaims de l'année.

1°. Il faut placer les plus fortes au premier rang, parce que ce sont celles qui résisteront le mieux aux mouches larronesses, aux guêpes & aux frêlons.

2°. On doit éloigner les foibles des fortes, sans les mêler & sans les mettre les unes auprès des autres; les fortes pilleroient les foibles.

3°. De même, il faut placer ensemble celles de même espéce, & n'y en pas mêler d'autres.

4°. On ne doit jamais mettre d'autres mouches contre celles qui ne veulent pas jetter dans la saison, particuliérement quand ce sont de nouveaux essaims, parce qu'elles les feroient déserter.

5°. A l'égard des souches foibles & des jettons de l'année précédente, pour les bien placer, il faut voir, vers le printems, qui est la saison propre pour les châtrer, s'ils ont beaucoup de mouches; en ce cas on les laissera en leur place : au contraire, s'ils sont foibles & restés avec peu de mouches, on les mettra doucement au rang des derniers jettons.

6°. Quand on ne trouve pas les mouches bien placées, il faut attendre, comme je l'ai dit, au commencement d'Octobre pour les transporter, en les fumant doucement.

Les mouches étant bien choisies & bien placées, on les gouvernera comme il faut, & ainsi qu'il sera expliqué ci-après à l'Article IV. Je vais parler actuellement des essaims, parce que c'est un Article fort ample, important & fécond, & que c'est aussi la voie la plus ordinaire pour peupler les ruches; ensuite je passerai au régime & au gouvernement des mouches; & ce que j'en dirai, sera général & commun aux essaims & aux souches.

Article III.

Des Essaims.

C'est le principal produit & le point plus important du gouvernement des mouches à miel, tant pour savoir conduire ses propres abeilles, que pour savoir profiter des essaims qui travaillent & multiplient beaucoup.

Je crois que tout le monde sait qu'en fait d'abeilles, *essaim* & *jet* ou *jetton*, c'est la même chose, de même qu'*essaimer* & *jetter*; & que l'on appelle *meres-mouches*, *meres-ruches* ou *souches*, celles qui ont essaimé.

Des Essaims, & du tems qu'ils sortent.

J'ai parlé ci-dessus du transport & de l'arrangement des ruches: il faut à présent veiller à la sortie des essaims pour les rattraper.

Ils sortent plutôt ou plus tard, dans le courant du mois de Mai & de Juin, qui est d'ordinaire le tems de leur jet, & suivant la chaleur du climat & du tems: ils sortent de meilleure heure dans les pays chauds. Aux environs de Paris, & aux pays de même température, la saison du jet est depuis la mi-Mai jusqu'à la Saint-Jean: ceux qui viennent ensuite, peuvent difficilement réussir.

Dans les pays où le sarrasin abonde, les mouches ne jettent que depuis le quinze Juillet jusqu'au quinze Août. Dans les années grasses, c'est-à-dire chaudes & humides, les essaims avancent de quinze jours, & ils retardent d'autant dans les années froides & séches.

Quelquefois il paroît des essaims avant le tems; mais il ne faut pas s'y tromper: car ce sont souvent de vieilles mouches qui abandonnent leurs paniers faute de provision, ou qui en sont chassées par de plus fortes. Il y a aussi des petits essaims qui n'ont pas quitté la ruche avant l'hiver, & qui se sont rangés dans un coin, qui sortent au premier beau tems: ils peuvent tous réussir, si l'on peut les arrêter dans les ruches, ce qui est fort difficile.

Des signes, heures & accidens du jet.

Pour veiller à la sortie des essaims, il faut se régler sur le tems que les mouches ont coutume de jetter dans chaque pays, & les garder à vûe pendant quinze jours ou trois semaines, depuis huit heures du matin jusqu'à quatre du soir.

Lorsque les bourdons sortent, pendant la chaleur du jour, & qu'ils font du bruit devant les ruches, c'est une marque qu'elles essaimeront dans peu de jours; & c'est ce qui a contribué à faire croire à bien des gens que c'étoit les bourdons qui faisoient éclorre le couvain, parce qu'ils ne sortent jamais que l'essaim ne soit aussi en état de sortir. Ces bourdons sont de l'année, ceux de l'année précédente ayant été exterminés.

Les mouches sortent parce que la place ne suffit pas pour les contenir toutes, ce qui oblige un grand nombre de rester en peloton jusqu'au moment du départ hors de la ruche, de peur d'étouffer; & s'il n'y avoit point de jeunes reines pour les conduire ailleurs, elles aimeroient mieux périr que de la quitter.

C'est aussi une preuve qu'elles veulent sortir, quand elles descendent sur les siéges vers la mi-Mai.

On remarque encore que, quand les mouches veulent jetter, elles ſont oiſives deux ou trois jours auparavant, & qu'elles ne vont preſque point aux champs depuis les neuf heures du matin juſqu'au ſoir.

Lorſqu'on voit de l'eau exhaler le matin de la ruche, à cauſe de la grande chaleur qui y regne, & que l'entrée en eſt mouillée, c'eſt auſſi une marque que le jet eſt proche.

Les eſſaims, qui doivent ſortir des paniers de l'année précédente, font ſouvent deux ou trois feintes de ſortir, & rentrent; il ſemble qu'ils n'oſent encore s'expoſer à l'air: on dit que cela vient de l'intempérie de l'air, ou de ce que la grande chaleur de la ruche les oblige ſeulement à ſortir pour ſe rafraîchir. Il ne faut pourtant pas s'impatienter d'y veiller, car bientôt après ils prennent leur volée tout de bon: le pis eſt qu'il ſe trouve ſouvent des eſſaims en l'air, qu'ils amenent avec eux dans leurs paniers; ainſi l'on voit des deux ou trois jettons qui ſe font tuer par les mouches domeſtiques.

On voit des mouches qui rentrent auſſi dans leur ruche après en être ſorties, parce que la jeune reine, qui étoit à la porte prête à les ſuivre, n'a pû ſe réſoudre à quitter la mere-ruche pour les accompagner.

Quand il ſe trouve deux ou pluſieurs reines dans un même eſſaim, comme il arrive ſouvent, & qui ne veulent pas céder l'une à l'autre, l'eſſaim retourne quelquefois d'où il eſt ſorti, en attendant une autre occaſion. Quelquefois auſſi il y a une ſi grande quantité de mouches en l'air, & elles font un ſi grand bruit, que ne ſe connoiſſant pas les unes les autres, elles retournent à leur panier.

On a obſervé que, quand les eſſaims ont bien envie de jetter & de ne pas retourner, les mouches ne s'écartent pas, ſe tiennent ſerrées & s'attachent au premier arbre qu'elles rencontrent: au contraire, celles qui veulent retourner, veillent, font beaucoup de bruit, & s'écartent fort.

On ne peut ſavoir infailliblement ni l'heure ni le jour que les eſſaims ſortent de leur ruche; mais l'expérience a appris, 1°. que les mouches, avant de ſortir, ſont plus en mouvement qu'à l'ordinaire; en y prêtant l'oreille, on entend auſſi un petit bourdonnement qui avertit du départ, qui doit être fort proche, comme au lendemain ou dans deux jours: c'eſt pourquoi, dans la ſaiſon des eſſaims, le ſoir après le ſoleil couché, on s'approchera de la ruche, pour entendre aiſément & ſûrement ce bourdonnement, afin de ſe mettre à veiller à la ſortie de l'eſſaim quand il le faut. Le bourdonnement va toujours en augmentant juſqu'au moment du départ de l'eſſaim.

Dans l'inſtant que les mouches vont partir, elles ſont en foule à l'entrée de la ruche; & ce ſont celles qui s'y trouvent, tant vieilles que jeunes, qui compoſent l'eſſaim.

2°. Le jour qu'elles doivent partir, il y en a peu qui aillent aux champs; celles qui y vont, partent plus matin, reviennent de meilleure heure, & demeurent chargées de leur cire, contre les paniers: il faut y être attentif depuis une heure après le lever du ſoleil, juſqu'à trois ou quatre heures après-midi; elles ne ſortent point plus tard.

3°. Quand l'heure du départ eſt venue, il ſe fait dans la ruche un merveilleux ſilence qui dure quelque tems, & auſſi-tôt que la premiere ſort, les autres ſuivent en foule, & ſont dehors en un moment.

4°. Les eſſaims ſortent à des heures différentes, ſuivant les différentes expoſitions de leurs ruches. Celles qui regardent le levant, jettent depuis ſept à huit heures du matin juſqu'à une heure ou deux après-midi. Celles qui regardent le midi, jettent quelques heures plus tard. Celles qui ſont expoſées au couchant, donnent leurs eſſaims depuis dix à onze heures juſqu'à trois. Cela n'arrive pas tou-

jours

jours également; car dans les tems chauds & étouffans, les mouches, dans toutes les expositions, jettent à toute heure, depuis huit heures du matin, jusqu'à quatre du soir. Les tems de pluie & de grand vent empêchent les essaims de sortir; mais, si ce n'est qu'une petite pluie douce, on doit y être attentif, parce qu'elle les excite à quitter le gîte, cette pluie augmentant leurs forces.

Il faut garder soigneusement les mouches depuis la mi-Mai, jusqu'à la Saint-Jean, sur-tout les vieilles souches, qui souvent n'avertissent pas de leur départ: les jeunes paniers n'en font pas de même.

Quand les souches sortent en colere, ce qui paroît lorsqu'elles se jettent sur les personnes, il ne faut pas songer à les mettre d'abord dans les ruches, on doit attendre sur le soir.

Le tems, les approches & les accidens du jet étant expliqués comme ils le sont ci-dessus, avant d'en venir aux manieres & aux regles qui apprennent à rattraper & gouverner les jeunes essaims, il est bon de prévoir quelques autres accidens qui peuvent survenir intermédiairement.

L'expérience nous apprend qu'ils se réduisent à quatre cas. Le premier est qu'en certaines années les mouches ne donnent presque point d'essaims.

Le second est qu'elles ne jettent point de l'année.

Le troisiéme regarde les cas & les manieres de les empêcher de jetter.

Et le quatriéme renferme les occasions où il faut forcer les mouches d'essaimer. Parcourons tous ces incidens, & commençons par celui de la stérilité.

Pourquoi, & à quels signes on connoît qu'une Ruche ne jettera point de l'année.

Cela se connoît premiérement, si les mouches jettent dehors leurs petis bourdons, bien formés & prêts à voler, avant la Saint-Jean.

Secondement, si le panier est léger & foible de provision au printems, il fera un couvain à diverses fois, gouverné par plusieurs reines, & rempli de mouches adultérines qui se mettent autour des paniers, dont elles ne veulent point sortir, parce que la saison étant avancée, elles ont peur de ne pouvoir pas amasser assez de provision pour l'hiver suivant.

Troisiémement, quand une ruche a été pillée par les mouches larronnesses, les domiciliaires emploient le printems à réparer leur perte, & ne se défont point des jeunes, qu'elles regardent comme un secours en cas d'une seconde alarme.

D'où vient qu'en certaines années les Mouches ne donnent presque point d'Essaims.

1°. Quand les mouches n'amassent pas beaucoup pendant l'été, & que l'hiver suivant est long; comme elles ont consommé leur provision de bonne heure, elles languissent, & sont trop foibles pour donner des essaims.

2°. Quand il est mort beaucoup de mouches par la rigueur du printems, causée par les vents, les pluies ou le froid, à la campagne ou ailleurs, pour se fortifier elles conservent les premiers essaims qui devroient sortir, & en tuent la jeune reine qui devroit les conduire.

3°. On prétend aussi que les paniers trop pleins de miel empêchent les mouches de jetter, parce que la froidure & la grande quantité de miel incommodent les mouches, & empêchent le couvain de réussir.

Comment on peut empêcher les Mouches de jetter.

Il y a du profit à avoir des essaims, mais il n'y en a pas à avoir des mouches qui

jettent trop; car, si au lieu de deux essaims, elles en donnent par an trois & quatre, les meres-ruches se dépeuplent & s'épuisent de sujets, parce qu'il y a des vieilles mouches qui s'en vont avec les essaims, & qu'il y en a aussi beaucoup qui meurent : d'ailleurs, il n'y a que le premier essaim, quelquefois le second, qui ayent le tems d'amasser des provisions pour l'hiver; ceux d'après sont trop foibles en mouches & en force pour amasser & résister à l'hiver.

Cette fécondité excessive des ruches vient du trop de chaleur qui y regne, & qui fait que le couvain étant fort vif, il n'attend pas que toute la couvée soit éclose, & sort dès qu'il y en a une partie d'éclose; en sorte que de deux jettons que la ruche devroit seulement donner, il en sort trois ou quatre, qui ne sont que des demi-jettons, c'est-à-dire, qu'il n'y a que la moitié de ce qu'il devroit y avoir de mouches.

Dans les pays gras & fertiles en fleurs, comme montagnes, prairies & bois, ou plaines semées de sarrasin, on doit moins craindre qu'une ruche jette trop, parce que les mouches, quoiqu'en petit nombre, y trouvent toujours assez de fleurs; mais dans les pays dégarnis, secs ou froids, comme plaines sans prairies, ou terres sablonneuses sans fleurs, il faut empêcher qu'une ruche ne jette plus d'une ou deux fois.

Le soir du jour que la ruche aura jetté pour la seconde fois, celui qui veille aux essaims regardera dessous la ruche : si on y voit les rayons à découvert, elle ne jettera pas davantage; mais si elle paroît également pleine, qu'il n'y ait pas de vuide, & qu'on ne voie pas les rayons, c'est une marque qu'elle jettera encore, sur-tout si la saison n'est point avancée.

1°. Pour l'empêcher de jetter, il faut tourner le panier devant derriere, en bouchant la premiere entrée, & en en faisant une autre sur le devant : cela suffit pour les ruches qui sont fort légeres, parce qu'elles sont peu fournies de miel, qui n'étant ordinairement que d'un côté, les mouches se trouvent obligées de travailler de l'autre, & tueront la jeune reine, pour conserver le jetton dans la ruche.

2°. Si le panier est bien plein de miel, & qu'il y ait peu de mouches, il faut lui donner de l'air, en l'élevant de dessus le tablier avec quelques petits morceaux de tuile ou de planche, de l'épaisseur d'un pouce, ou mettre une hausse convenable, comme nous l'expliquerons ci-après : les mouches, voyant du vuide dans leur ruche, conserveront leurs essaims pour les aider à la remplir, & tout ira bien.

Cependant il arrive quelquefois que les mouches jettent, malgré tous les soins que l'on se donne; il faut prendre garde si ce ne sont point des teignes qui les font enfuir.

Quelquefois aussi elles sortent pour se délivrer de la persécution des grosses mouches agrestes, longues, noires & velues, auxquelles elles abandonnent leur maison : les essaims de l'année précédente y sont les plus sujets.

Il y a des personnes qui pensent que quand il se trouve de ces paniers qui jettent malgré qu'on en ait, il faut s'en défaire, parce qu'ils ne réussissent jamais, qu'ils périssent ordinairement par les teignes, & qu'ils nuisent presque toujours aux autres mouches. Ils disent qu'il faut remarquer le tems qu'ils ont du miel, afin de les faire mourir : pour moi, je crois qu'on ne doit jamais agir si cruellement, mais qu'il vaut mieux les changer de ruche.

Les bonnes mouches à miel ne jettent jamais deux fois quand on leur donne des hausses convenables; & il est à propos de leur en donner, afin qu'elles ne jettent qu'un essaim : le second & le troisiéme ne réussissent que fort rarement, & la récolte du maître est moins abondante.

Comment forcer les Mouches à jetter & à rentrer.

Souvent les eſſaims ne veulent pas abandonner leur mere-ſouche: cela vient ou parce qu'il fait encore trop froid, ou parce qu'il n'y a pas de reine pour les conduire; & plus ordinairement, parce que l'eſſaim ſent la mere-ruche bien garnie de miel: dans ce cas, on voit les jeunes mouches bien nourries s'opiniâtrer à ne pas quitter, & s'attacher par pelotons deſſous le tablier, à l'entrée & autour de la ruche. Les jettons ſe mettent rarement deſſous les ſiéges avant le 10 Juin: il ſemble alors qu'elles attendent que leur compagnie ſoit complette pour s'en aller par un beau jour.

Quelquefois les eſſaims, qui paroiſſent vouloir ſortir, ne ſont que des vieilles mouches, que les larronneſſes & mouches agreſtes troublent & chaſſent: comme les meres-abeilles ſavent qu'elles ne demeurent pas long-tems dans les paniers, elles s'établiſſent autour dans l'eſpérance d'y rentrer; & dans cette attente, ſouvent la ſaiſon de jetter ſe paſſe.

Les eſſaims foibles ont auſſi beaucoup de peine à jetter. Quelquefois auſſi la cauſe pour laquelle la ruche ne jette plus, eſt parce qu'elle aura eſſaimé, ou qu'il y ſera entré quelqu'eſſaim de dehors, ſans qu'on s'en ſoit apperçu.

Remédes. Si les mouches continuent plus de deux ou trois jours à s'attacher autour de la ruche, enfumez-les avec du vieux linge pour les faire rentrer; enſuite frottez l'entrée & le tour de la ruche, & tous les endroits où elles s'étoient attachées, avec des feuilles de ſureau, hiéble, rhue, & autres ſimples qui croiſſent à l'ombre contre les murailles, pour que les mouches, étant obligées de reſter dans la ruche, où elles ſont extrêmement preſſées & échauffées, eſſaiment promptement. Si cette fumigation & friction ne vous réuſſit pas la premiere fois, à la ſeconde mêlez-y un peu de farine de ſoufre, afin que l'eſſaim ne pouvant plus reſter dans la mere-ruche, où il eſt trop preſſé, & ne ſachant plus où s'arrêter à cauſe de ces mauvaiſes odeurs, parte au loin; ce qui arrivera le lendemain. Le ſoir d'après, il faut frotter les mêmes endroits avec thym, roſes, romarin & méliſſe, afin que les mouches, qui reſtent dans la ruche, ne ſe dégoûtent pas. C'eſt toujours le ſoir ou de grand matin qu'on touche aux ruches, ſur-tout l'été de peur des piqures.

Il ſuffit quelquefois de hauſſer les ruches, pour que l'air, qui y entre, faſſe ſortir les jettons.

Il y a des gens qui, pour obliger les eſſaims de ſortir, découvrent leurs ruches, pendant une heure ou une heure & demie, à la chaleur du jour; il ne faut pas les y laiſſer plus long-tems, de peur que tout ne ſe fonde.

Si tout l'eſſaim eſt ſous le ſiége, enlevez la mere-ruche après ſoleil couché; enſuite renverſez le ſiége de haut en bas, couvrez l'eſſaim d'une ruche accommodée, les mouches y entreront, & le lendemain, du matin, vous la placerez ailleurs, & remettrez la ſouche en ſa place. Il y en a quelques-uns qui ſecouent rudement la ſouche ſur une ſerviette, & y jettent une ruche, lorſqu'ils y voient aſſez de mouches pour la remplir, & après, ils la remettent en ſa place. Quoique cette méthode ne réuſſiſſe pas toujours, elle n'eſt pas cependant inutile, car quelquefois les mouches jettent au premier beau tems.

Dans les pays médiocrement chauds, quand le dix-ſept Juillet eſt paſſé, il faut ſe contenter de leur donner des hauſſes pour les faire rentrer: les mouches deviendront ſi fortes, qu'elles donneront de bons eſſaims dès le mois de Mai de l'année ſuivante.

Moyens d'arrêter les Essaims.

1°. Le lieu où l'on met les ruches, doit être planté d'arbres à quelque distance des ruches, non-seulement pour leur donner de l'abri, mais particuliérement pour arrêter les essaims qui en sortiront : ces arbres rompant le vol de l'essaim, & lui présentant la fraîcheur & le repos qu'il cherche, il s'y attache & on le reprend aussi-tôt ; mais il est bon que ces arbres soient bas & petits ; comme pommiers, poiriers, cerisiers ou pruniers : ils sont plus commodes que les grands pour rattraper facilement les essaims. Dès qu'un essaim s'est arrêté sur ces arbres, tous ceux des ruches voisines s'y joignent d'ordinaire : on en voit des tas gros comme des bariques ; il n'y a qu'à les séparer & les mettre dans les ruches.

Il faut remarquer encore qu'il est bon de mettre les mouches dans un lieu fréquenté ; elles sont moins farouches, & se laissent prendre plus aisément.

2°. Tout le monde sait que l'on employe le son des chaudrons, bassins ou poëles pour arrêter les mouches quand elles sortent ; mais on doit prendre garde de ne pas sonner que tout l'essaim ne soit sorti du panier, parce qu'il y pourroit rester des mouches, qui croiroient qu'il y auroit de la tempête en l'air ; & il semble que c'est pour cette raison que les essaims sortent à plusieurs reprises.

Il y a des gens qui, pour arrêter leurs essaims, ne font que leur jetter de l'eau avec un balai, ou de la poussiere, ou du sable : cette maniere est plus sûre que la premiere ; cela les fait attacher au premier arbre, ou entrer dans la ruche, comme si elles se sauvoient de quelqu'orage. D'autres tirent de l'arquebuse, croyant que c'est le grand bruit qui étourdit & fixe l'essaim ; mais c'est plutôt la crainte de l'orage, car un grand charivari les fait fuir au loin.

C'est pourquoi il faut aussi frapper doucement sur une poële de fer, chaudron ou tuile : le trop grand bruit les éleve, & elles ont de la peine à se rabattre.

Quand, au sortir de la ruche, l'essaim vole bas, il ne va pas loin, & s'attache aisément : au contraire, quand les mouches s'élevent d'abord, elles se perdent, si on ne les suit en diligence.

Lorsque l'essaim s'attache trop haut, il faut avant qu'il soit tout rassemblé, l'en chasser avec de la fumée au bout d'une perche, pour l'obliger à s'aller mettre plus à portée.

Si le vent l'enleve, on doit tourner autour, en jettant quelques poignées de sable ou menue terre, ou de l'eau avec un balai, cela les rabaisse & les rassemble, & on les conduit où l'on veut.

Quand on voit une partie de l'essaim arrêté, il faut cesser le son, & les laisser en paix : elles s'attachent en monceau, accrochées par les pattes toutes ensemble, & font comme une espéce de grosse grappe de raisin.

Si la ruche n'est pas prête aussi-tôt que l'essaim est arrêté, il est nécessaire de l'entourer d'un mouchoir ou d'une serviette, pour le garantir du soleil ; autrement la chaleur obligeroit les mouches à se détacher.

3°. Il y a une autre maniere pour arrêter les essaims, qui paroît plus sûre & plus tranquille que le charivari & toute sa suite. On plante des perches au-devant des ruches, quand elles sont sur des tablettes, ou entre chaque rangée, quand elles sont à terre : on lie ces perches les unes aux autres par le haut, avec des cordes ou autres perches mises en travers, & on y attache quelques poignées de paille, de jonc, de genêt ou de bouleau, liées comme des balais ; ce qui arrête les essaims presqu'en sortant de la ruche. On peut jetter par-dessus tout cela quelques vieux filets de pêcheurs, qui prendront jusqu'à terre, ou couvriront tout le jardin, s'il est petit.



Cœlestia dona exsequar. Virg. Geor. 4.



Le profit des mouches à miel ſeroit très-conſidérable, ſi on pouvoit en arrêter tous les eſſaims.

Comment il faut prendre, placer & fixer les Eſſaims.

I. Avant de ſe mettre à les attraper, on doit, 1°. prendre garde ſi toutes les mouches ſont bien arrêtées & bien tranquilles, ſans ſe mouvoir; autrement elles s'envoleroient à la moindre approche, particuliérement quand il y a pluſieurs reines, & qu'elles ſe mettent en différens pelotons ce qui en eſt une preuve certaine.

2°. Obſerver la qualité des mouches arrêtées, ſi elles ſont bonnes ou méchantes, petites, groſſes ou moyennes, jaunes, griſes ou mêlées, afin de les placer à propos.

3°. Faites attention à la groſſeur de l'eſſaim & à la ſaiſon, ſi elle eſt avancée ou non, afin de leur proportionner les ruches, qui doivent être bonnes & neuves, ou nettoyées avec attention, ſi elles ont ſervi, paſſées au feu, bien accommodées & frottées de miel en dedans, particuliérement au fond, ou ſeulement avec des fleurs de féves, ou autres herbes, qu'on ſait être du goût des mouches, & en cas que l'eſſaim ſorte de celle dans laquelle on l'aura mis, on lui en donnera une nouvelle, qui pourra être plus convenable; car, ſuivant la groſſeur de l'eſſaim, la ruche doit être plus ou moins grande.

4°. Si les eſſaims s'attachent à des arbres qui ſoient au-deſſus ou proche des autres paniers, il ne pas les ſecouer, ni les mettre entre les autres, ce ſeroit les expoſer à les faire tuer avec les vieilles; mais on doit attacher un panier au-deſſus de l'eſſaim, à la maniere de Normandie, ou couper la branche & la tranſporter ailleurs, ſi faire ſe peut; ou, en cas qu'on ſecoue la branche, deux perſonnes tiendront une nappe étendue ſur la ruche, & porteront le tout fort loin, pour empêcher le déſordre.

5°. Il eſt à propos que ceux qui ſont ſouvent auprès des mouches, & qui les gouvernent, les prennent eux-mêmes: ils ſont moins ſujets à être piqués que des inconnus. Ceux qui craignent l'aiguillon, ont coutume d'avoir des gants aux mains, un capuchon ſur la tête, avec un maſque de toile de crin bien éloigné du viſage.

6°. Il ne faut pas laiſſer l'eſſaim à la branche où il s'eſt attaché, plus d'une demi-heure, de peur qu'il ne ſe débauche, ou que la moindre pluie ou le moindre vent ne le faſſe envoler.

II. On ne doit pas mener les eſſaims rudement, ſoit en les prenant, ou en les mettant dans les ruches; la douceur les gagne, & l'on en eſt rarement piqué; elles ne prodiguent leur vie que pour la conſervation de leur république: & en les irritant, elles ſe rendent difficiles, & ſe perdent.

Quand les eſſaims ſont arrêtés, on les prend de pluſieurs manieres. La premiere, eſt de couper la branche où ils ſe ſont attachés, la prendre à la main, & la deſcendre doucement juſqu'au lieu préparé: enſuite on la met ſur une ſerviette, & une ruche accommodée par-deſſus; ou bien on la ſecoue tout-d'un-coup dans la ruche ou ſur la ſerviette, en la couvrant auſſi-tôt de la ruche.

On peut encore, ſans couper la branche où eſt l'eſſaim, la ſecouer ſur une ruche préparée, que l'on tient d'une main, en ſecouant de l'autre, ou que l'on fait tenir par une ſeconde perſonne, qui aide à les prendre. Cette maniere eſt en uſage en bien des endroits, parce qu'elle eſt plus prompte. S'il retourne des mouches à la branhe, on la ſecoue de tems en tems; & enfin elles ſuivent les autres; mais ſi malgré cela il y en a quelques-unes qui s'obſtinent toujours à y revenir, alors on frotte la branche avec la fumée d'un linge allumé, ou avec des fleurs de rhue, de ſureau, ou quelques herbes qui ne ſoient pas de leur goût & qui leur déplaiſent: cela les empêche d'y revenir.

La feconde maniere eft d'attacher une ruche par la poignée au bout d'une perche ; & de la ruche bien apprêtée, dont l'entrée eft en bas, on couvre l'effaim, qui entre de lui-même ordinairement. S'il fait difficulté, on lui jette de l'eau fraîche avec un balai, ou l'on met un linge mouillé au bout d'un bâton, dont on les pouffe doucement dans la ruche ; & fi elles s'opiniâtrent, on met du linge au bout d'un femblable bâton ; on l'allume & on enfume l'effaim, pour le faire changer de place. Quand elles font entrées, on les defcend doucement, on les met fur une nappe au pied de l'arbre, ou fur le fiége qui leur eft préparé. Les effaims pris de cette maniere, ne s'enfuient prefque jamais.

Quelquefois il y a des effaims qui fe placent fur des arbres élevés ; alors un homme monté fur une échelle à deux branches, tend une ruche renverfée au-deffous de l'effaim, pendant qu'un autre, monté fur l'arbre, fait tomber avec un balai les mouches dans la ruche.

Si l'effaim fe met en plufieurs branches, ou s'attache au gros de l'arbre, on prendra un balai de plume, une ratiffoire, ou de bons gros gants, & on mettra, comme on vient de le dire, la meilleure partie de l'effaim dans une ruche, que l'on renverfera fur une nappe ; & en y faifant tomber le refte, qui étoit divifé, ou qui fe tenoit attaché, elles joindront leurs compagnes, & tout ira bien, pourvu qu'on ne les irrite pas. On peut y employer les herbes puantes & la fumée, fur-tout quand elles fe jettent dans les haies, buiffons, ou lieux difficiles : cela les obligera de fortir & de s'aller mettre ailleurs, où l'on pourra les prendre plus commodément.

III. Quand l'effaim eft dans la ruche, on la met fur un rondeau ou planche, à quelque diftance de l'endroit où il s'eft arrêté ; on l'enveloppe & on la couvre, à caufe de l'ardeur du foleil ; & le foir, après le foleil couché, on la tranfporte fur le fiége qui lui a été deftiné, & on l'enduit auffi-tôt.

On ne doit point placer les effaims proche de leurs meres-ruches, de peur qu'ils ne défertent pour y rentrer.

Il leur faut auffi beaucoup plus d'air qu'aux meres-fouches, parce que cette fourmilliere étoufferoit bientôt : c'eft pourquoi il y a des perfonnes qui, avant que de les pofer à demeure, les portent en un lieu frais, à l'ombre, pendues en l'air, expofées fur quelques pierres qui tiennent la ruche élevée du moins d'un demi pied, pour y donner de l'air & du frais.

Bien des gens veulent qu'on les tienne enfermées pendant deux ou trois jours, & au moins pendant vingt-quatre heures, parce que, pendant ce tems, elles font de la cire, quoiqu'enfermées, & que cela les attache à leur ruche, qu'elles ne quittent prefque plus. D'autres les enferment quelques jours dans la maifon, pour les accoutumer ; mais tout cela ne vaut rien, & elles aiment beaucoup mieux travailler tout d'un coup avec tranquillité en plein air & en liberté.

Si on a quantité de meres-ruches, on ne mettra jamais les effaims parmi, parce que le grand bruit qu'elles font en fortant & en rentrant, feroit peur à l'effaim, le rebuteroit, & il s'envoleroit : ce ne fera que l'hiver fuivant qu'on le placera parmi les meres.

Par la même raifon, fi on a beaucoup d'effaims, il ne faut point les expofer d'abord au grand foleil ; un feul qui s'éleveroit, fuffiroit pour emmener tous les autres : ces défertions arrivent fouvent.

On doit bien fermer la ruche fur le fiége, pour qu'il n'y ait d'entrée que par la petite porte ; & pour les garantir de la pluie & du foleil, fur-tout quand elles font en plein vent, on les couvre de chaperons de paille, de jonc, de genêt ou d'autre matiere, fuivant l'ufage du pays. Il eft bon que ces chaperons defcendent fur le fiége la premiere année, pour empêcher le pillage.

Il ne faut pas remuer de long-tems les ruches des essaims nouvellement attrapés, cela ne fait que les inquiéter & les déranger; & la délicatesse des nouvelles rayes, qu'ils y font, est si grande, qu'elles tombent si on heurte la ruche; & si on la tourne, elles se pillent & s'attachent ensemble: ce qui fait un tort irréparable.

IV. Il y a des marques pour connoître si les essaims resteront ou non dans les paniers: & ces marques sont ordinairement certaines, quoiqu'elles ne soient pas infaillibles, puisqu'on voit des essaims sortir quelquefois au bout de trois, quatre & cinq jours, & même davantage.

Ces marques sont, quand les mouches vont aux champs dès qu'elles sont entrées; qu'elles nettoient leur ruche, & l'enduisent de propolis; qu'elles vont au haut, pour y commencer leurs rayons; & qu'enfin elles se réjouissent le soir par un bourdonnement qui marque leur joie, & que l'on entend en prêtant l'oreille, aussi-bien que le bruit qu'elles font en nettoyant leur ruche pendant le jour. Si elles n'agissent de la sorte, elles pourront bien s'enfuir le lendemain.

Il y a des mouches très-sujettes à rentrer dans leur mere-ruche. Pour les fixer à leur nouvelle habitation, on les trompe: pendant que tout l'essaim est dehors, on recule de deux ou trois pieds la mere-ruche, en la place de laquelle on met une ruche neuve, où les jeunes mouches viennent se mettre, comptant rentrer dans leur mere; & la nuit d'ensuite on les transfere ailleurs, pour remettre la mere-ruche en sa place.

Comment séparer deux Essaims qui se sont joints, ou qui veulent se joindre.

Quand on a beaucoup de ruches, souvent plusieurs essaims sortent ensemble, & se mêlent dans l'air ou sur le lieu où ils s'arrêtent, en sorte que de deux ou trois, il ne s'en forme qu'un seul; ce qui en ôte le profit, sur-tout quand ce sont des premiers jettons.

Dans la saison du jet, celui qui a soin des essaims, doit se munir de foin, de paille, d'herbes, de linge, d'eau, de perches, de batte-feu, & de tout ce qu'il lui faut pour sa manœuvre, afin de pouvoir, quand il voit plusieurs essaims en l'air, les écarter l'un de l'autre à force d'eau, de sable ou de terre menue, qu'on jette, ou de fumée que l'on fait dans le milieu, pour les empêcher de se joindre.

Si malgré cela ils se joignent, il faut tenir deux ruches renversées sous le peloton des mouches; en sorte qu'à l'aide du linge ou de la fumée, il en tombe autant dans l'une que dans l'autre. Si une des deux en a moins, on laissera reprendre les mouches à la branche, & on les fera tomber une seconde fois dans celle des deux ruches, qui sera la moins peuplée; ensuite on l'éloignera de l'autre. Le soir on regardera dans les deux ruches; & si on en trouve beaucoup plus dans l'une que dans l'autre, on prendra une cuiller à pot ou une petite pelle, pour en faire tomber de celle où il y en a trop, sur une nappe étendue à terre, la quantité suffisante pour rendre le partage égal: sur le champ, on posera la moindre ruche sur les mouches de la nappe, pour qu'elles y montent. Quand elles seront toutes retirées, on placera les deux ruches le plus loin l'une de l'autre qu'on pourra, pour que les mouches ne se mêlent pl[illegible]

Quelquefois les essaims, quoique mêlés sur une même branche, se partagent d'eux-mêmes en deux, pour peu qu'on secoue la branche ou qu'on aide à les séparer, avec le linge & la fumée qu'on fait dans le milieu.

Ou bien, on couvre tout le peloton d'une nappe, pour joindre le tout ensemble, ensuite on le met dans une grande ruche & on l'enfume; afin que les essaims s'y rangent chacun de son côté & autour de sa reine. Le soir on y va avec le

chaperon & les gants; on fait tomber un des essaims dans une ruche préparée, & on laisse l'autre tranquille dans la ruche, à moins que, pour être trop grande, il ne faille aussi le renverser dans une autre plus petite.

Quand il y a plusieurs essaims attachés à différentes branches voisines, il faut les envelopper avec des serviettes, afin de les garantir de l'ardeur du soleil, & le soir les enrucher l'un après l'autre; en sorte que le premier pris soit tout-à-fait entré dans la ruche, & même transporté, avant de toucher à l'autre, pour qu'ils ne se mêlent pas : ce qui causeroit de la perte & de la tuerie.

Par la même raison, il ne faut jamais mettre des paniers où il y a plusieurs essaims auprès l'un de l'autre.

Quand un essaim est attaché à une branche, ou qu'on vient de le secouer dans une ruche, si pendant ce tems il en sort un autre, de peur qu'il ne vienne se mêler & se joindre au premier, on couvre celui-ci d'un linge, & on se range autour avec du sable & de l'eau, que l'on jette à l'autre pour l'éloigner.

Moyens de marier les Essaims.

Comme les essaims foibles ou tardifs n'ont pas ordinairement assez de peuple, ou de tems pour faire leurs provisions d'hiver, on en met deux & jusqu'à trois ensemble, afin de les fortifier.

Pour cela, le soir, après le soleil couché, on enfume la ruche dont on veut augmenter le peuple, afin qu'il ne tue pas celui qu'on y va joindre; on étend auprès une nappe par terre; on y apporte doucement la ruche où est l'essaim nouvellement pris, & qu'on veut marier avec l'autre; on secoue rudement la ruche; & toutes les mouches étant tombées ou descendues sur la nappe, on les couvre promptement de la ruche qu'on vient d'enfumer : elles y montent, restent & travaillent avec les autres, dès qu'elles ont passé une nuit ensemble : ensuite on replace la ruche le même soir, ou le lendemain, avant le lever du soleil. On peut aussi faire cette opération de grand matin, pendant que les mouches sont encore transies de la fraîcheur de la nuit; mais il est bon de ne jamais la faire proche des meres-ruches, parce que les nouveaux essaims y retourneroient.

Comment prévenir la disette des Essaims.

Un essaim est ordinairement deux ou trois jours sans rien amasser qu'un peu de cire : il s'amuse pendant ce tems-là à nettoyer la ruche, à la godronner, à voltiger autour, & à prendre le chemin des champs; & s'il survient des pluies de sept ou huit jours, l'essaim périt de langueur & de faim, sur-tout quand ce sont des essaims foibles ou tardifs; car un essaim venu cinq ou huit jours avant un autre, le surpasse toujours d'un bon tiers en pesanteur & en travail; & quand le dernier seroit infiniment plus peuplé, tout ce qu'il peut faire, c'est d'égaler l'autre.

Pour prévenir la disette, qui retarde au moins d'une année le profit de l'essaim, quand elle ne le fait point périr, il faut prendre environ une demi-livre de bon miel, un quarteron de sucre en poudre, & un demi-verre d'eau-de-vie : le miel seul suffit si l'on veut; on mêlera le tout, & on le mettra sous la ruche, dans une assiette, sous quelque morcau de bois, presqu'à la hauteur des mouches, avec une feuille de papier percé de petits trous par-dessus le miel, pour que les mouches puissent aller le puiser & le prendre sans s'empâter les aîles : on laissera l'assiette & une très-petite ouverture à la ruche, tant que le mauvais tems durera; & aussi-tôt qu'il se disposera au beau, on ôtera l'assiette, & on agrandira l'entrée de la ruche.

Différence

Différence des Essaims d'une même ruche.

J'ai déja dit que les premiers essaims d'une ruche valent toujours mieux que ceux qui naissent des couvées suivantes, dans le cours de chaque année, parce qu'ils sont plus vigoureux, & qu'ils ont plus de tems à se fortifier & à amasser leurs provisions.

Pour fortifier le peuple des seconds essaims, il faut hausser les meres-ruches d'un pouce, afin qu'y ayant de l'air, les mouches du second essaim puissent y rester, s'exercer & croître, en attendant la perfection de tout le couvain. Quand on veut le faire sortir, il n'y a qu'à abaisser la ruche, tout l'essaim sortira ensemble un ou deux jours après. Si on ne veut pas élever les ruches, après le premier jet, il faut marier ensemble deux des seconds essaims, pour qu'ils se tirent mieux d'affaire.

Des Essaims perdus ou sauvages.

On trouve souvent à la campagne des essaims que le maître n'a pas pu arrêter, ou qui sont sortis sans qu'on s'en soit apperçu: on en trouve aussi qui se mettent dans les trous d'arbres & dans les murailles; ils s'y établissent & travaillent comme dans les ruches.

Les essaims s'enfuient, ou parce qu'on ne les garde pas, (mais quand les mouches sont de bonne espéce, elles ne vont pas loin) ou parce qu'en sortant de leurs ruches, elles s'élevent tout d'un coup fort haut, & pour lors elles ne s'arrêtent que bien loin de leur domicile; & quand la reine est lasse, elle s'attache quelquefois au bâton, au chapeau, ou au bras de ceux qu'elle rencontre.

Quand on trouve quelqu'essaim en l'air, il faut siffler doucement, frapper des mains ou avec deux cailloux, afin que, par le bruit, les mouches s'allient & s'asseient. Si elles sont trop haut, on jette de la poussiere pour les faire abaisser, & on les prend comme on a dit ci-dessus.

Quant aux essaims sauvages, on en trouve de bonne espéce dans les bois, dans les trous d'arbres & dans les murailles, soit qu'ils se soient échappés, ou qu'ils y soient établis de race en race.

On va chercher les mouches sauvages, non-seulement pour en avoir les essaims dans le tems, mais aussi pour en enlever le miel & la cire: on les guette ordinairement dans le printems, parce que c'est le tems qu'elles vont aux champs avec ardeur & qu'elles essaiment; en sorte qu'outre le profit des essaims, on a aussi le profit de leurs ouvrages; & c'est leur propre ardeur qui les trahit, en faisant découvrir leur gîte.

On les cherche dans les bois, principalement au mois d'Avril, tems de la fleur des saules, qui est presque la seule de cette saison renaissante: ou bien au mois de Mai, quand la blanche-épine paroît. Dans les mois de Juillet & d'Août on va dans les endroits où il y a le plus de fleurs: l'heure la plus propre, est sur les quatre heures après midi, parce qu'alors les mouches & l'air sont plus chargés. Quand quelqu'orage approche, il est plus aisé de les découvrir, parce qu'alors elles se retirent toutes, & on les suit, du moins des yeux, jusqu'à leur retraite, où elles vont toujours tout droit, quand elles sont chargées. Pour les y voir aller plutôt, on pend à quelque arbre trois ou quatre pots enduits de miel; elles le sentent de loin, viennent s'en charger, & s'en retournent au plus vîte à leur nid, où on les suit à mesure qu'on en voit passer plusieurs, si on n'a pu suivre les premieres.

Leur demeure étant découverte, il est aisé d'en enlever tout le trésor, parce qu'on ne les ménage point.

A l'égard des essaims, on n'attrape pas facilement ceux qui se mettent dans les trous des arbres ou des murailles, s'il y a long-tems qu'ils y sont. On peut cependant les faire sortir avec la fumée, & tenter de les mettre dans une ruche; & pour le faire plus aisément, on perce un trou dans l'arbre ou dans la muraille, au-dessous de l'essaim, on y fourre un bouchon de foin, que l'on allume, on fait en sorte que la fumée passe au trou où sont les mouches, & où l'on applique une ruche préparée : la fumée faisant sortir l'essaim, il s'arrête quelquefois dans cette ruche, qu'il faut envelopper & garder jusqu'au soir, pour la transporter.

Quand l'essaim est dans le trou d'un arbre, on peut attendre aux environs de la Saint-Martin, pour scier l'arbre au-dessus ou au-dessous du trou, & transporter ainsi l'essaim chez soi.

Des Essaims & profits des grosses Mouches.

Quoiqu'il soit vrai que les grosses mouches étrangeres causent la ruine de leurs voisines, elles ont néanmoins le mérite d'amasser quantité de miel, & de travailler avec plus de vigueur que les autres. Il faut donc conserver les essaims qui en viennent, par rapport au profit que l'on en retire, & observer ce qui suit, quand ils sortent de leurs souches.

1°. Il faut leur donner de grandes ruches, les éloigner des autres le plus que l'on peut, & tirer les souches avec le soufre, après qu'elles auront donné le premier essaim, ou tout au plus attendre le mois de Septembre.

2°. On doit savoir que ces grosses mouches jettent rarement, parce qu'elles vont de panier en panier, & qu'elles abandonnent le leur, hormis durant le tems de la récolte, qu'elles travaillent fortement : ainsi quand on verra des paniers fort lourds jetter des derniers, c'est une marque que ce sont de grosses mouches, qui ont rarement du couvain l'hiver, pour éclorre au printems.

3°. Ce sont ces mêmes mouches étrangeres qui avancent quelquefois la sortie des autres essaims; ce qui arrive ordinairement quand on a perdu beaucoup de paniers pendant l'hiver : ceux qui restent jettent des premiers, non par la bonté des mouches, mais par la violence des grosses & agrestes, qui veulent être les maîtresses du panier, ce qui cause souvent beaucoup de désordre, & fait déserter les essaims; ils sont alors plus difficiles à arrêter que quand ils sont sortis de leur gré. Les grosses chassent aussi ce qui est resté de mouches domestiques après l'essor des essaims.

Des petits Essaims.

Les abeilles donnent souvent dans l'année des essaims si petits, que le maître n'en peut point tirer de profit : ce qui vient de plusieurs causes.

La premiere est, quand il se trouve deux reines dans un même essaim; car chaque reine a sa bande, & ils branchent & travaillent séparément.

On y remédie en prenant les deux bandes sorties de la même ruche, & en les plaçant dans le même panier ou dans deux, que l'on mettra l'un auprès de l'autre, afin que les deux bandes se rejoignent plus facilement, comme elles ont coutume de faire : si elles ne le font pas, on les y mettra, comme nous le dirons dans l'Article suivant; & il ne faut pas craindre la rencontre des deux reines, parce que, si les mouches ne se défont pas elles-mêmes des concurrens de leur reine, on s'en défera comme nous le dirons ci-après, dans l'Article du cas des deux reines.

Le mauvais tems & l'excessive fécondité de la reine sont deux autres causes de la foiblesse des essaims.

Il n'y a qu'à garder ces petits essaims jusqu'à ce qu'on en ait quelqu'autre pour les renforcer, en les mettant ensemble : pour cela, on les porte dans une chambre obscure, afin de les y mêler dans la même ruche. On les arrose de vin rouge ou d'hydromel, pour les mieux unir.

La quatriéme cause de la foiblesse d'un essaim est, quand il en retourne une partie dans la ruche d'où il est sorti.

On fait revenir ce demi-essaim fugitif, en le renversant le soir hors de la ruche où il s'est refugié, devant celle d'où il est sorti, & là on l'enfume : le lendemain tout l'essaim réuni sort en bonne société. Si la désertion continue, on change les paniers de place, pour dépayser les vagabonds.

Ou bien, on met deux essaims foibles dans un même panier : ils s'aideront & se conserveront l'un l'autre. L'union est parfaite dès qu'ils ont passé une nuit ensemble, & ils vivent tranquillement pendant le printems, pendant l'été, & tant que l'abondance dure ; mais dès qu'elle diminue, souvent même dès l'automne, les plus forts étranglent les plus foibles.

Comment on fait entrer les Mouches d'une Ruche en une autre, sans violence.

Cela ne se peut faire utilement qu'entre les nouveaux essaims, dont les mouches sympathisent aisément. Ainsi, quand il y en a un foible & un fort, on peut faire entrer les mouches de l'un dans l'autre en cette maniere. Il faut placer ces deux essaims l'un proche de l'autre ; ayant passé quatre ou cinq jours sur leurs siéges, on les change de place, & on les laisse ainsi deux jours tout au plus, ensuite on les remet chacun dans leur premier lieu : les mouches vont d'un panier dans l'autre sans se reconnoître, & du plus fort au plus foible.

On peut faire la même chose au printems : après avoir débauché les mouches, on les laisse voler quatre ou cinq jours, & on les change de place comme les essaims ; mais il faut prendre garde qu'il y ait assez de miel pour les nourrir jusqu'au mois de Mai. On doit même en agir rarement de cette maniere, parce qu'elle ne réussit pas toujours ; & si on le fait, il faut que les mouches soient bonnes, & que l'on ne change point les jeunes avec les vieilles ; autrement on gâteroit tout.

Plusieurs Reines au même essaim ou au même panier.

Premiérement, il y a dans chaque couvain, gros ou petit, plusieurs femelles, qui sont autant de reines, & il y a quelquefois deux ou trois couvains dans un même essaim : delà vient la pluralité des reines ; ce qui rend les essaims sauvages & distraits : souvent l'essaim se sépare en deux bandes en sortant, & s'attache à différens arbres ; ce qui est une preuve certaine qu'il y a, au moins, deux reines. On peut reconnoître les reines surnuméraires en les arrêtant, & les tuer pour empêcher le désordre ; sinon il faut donner, à ces essaims de double couvain, une ruche étroite du fond, mais longue, à proportion du nombre des mouches, afin qu'elles s'y puissent cantonner : alors il arrivera une sédition, & l'on trouvera, le lendemain, une des deux reines morte à la porte de la ruche, & celle qui aura été choisie, demeurera dans une paisible possession.

Si on voyoit un jetton se ruer sur son camarade, il faudroit aussi-tôt fumer la ruche, & leur jetter du miel & du vin pour les appaiser, & tirer la reine tuée, si elle étoit sur le siége ou autour, pour donner la paix à la troupe.

Secondement, on peut trouver aisément une des reines superflues en cette maniere : on fait entrer un jetton dans un panier, on tire l'autre, sur le soir, de

deſſus ſon ſiége en le mettant ailleurs, enſuite on prend le panier où eſt entrée la reine que l'on veut tuer, on frappe d'un ſeul coup, du panier ſur le ſiége, & toutes les mouches tombent; on renverſe la ruche, & on laiſſe les mouches ſur le ſiége juſqu'au lendemain matin : pour lors on la trouve au plus gros de ſa troupe, on la prend avec des pincettes, & on l'emporte. Si les mouches ſont trop émues, on pourra les arroſer doucement, comme quand elles ſe mettent, par pelotons, autour de leur ruche.

Troiſiémement, quand on entend un grand bruit dans quelque ruche, il faut la lever au plutôt, & voir s'il ne paroît point un peloton de mouches gros comme le poing : pour lors, en prenant des pincettes & ſéparant ces mouches, on trouve la reine, qui cauſe la ſédition, on l'emporte, & le tumulte ceſſe.

Comment on peut avoir de bons Paniers & de forts Eſſaims.

C'eſt-là tout l'objet de ceux qui ont des mouches à miel : par-là, l'hiver ne leur nuit jamais; elles ne ſouffrent ni froid ni faim; les vers & les papillons s'y mettent rarement, & les larronneſſes ne leur font point la chaſſe. Le ſecret de tout cela conſiſte en deux points : ne les pas épuiſer par trop de jets, & renforcer leur nourriture dans l'arriere-ſaiſon; du moins c'eſt ma méthode, & je m'en trouve bien.

1°. Il ne faut laiſſer jetter qu'une fois les bons paniers, & les foibles point du tout.

Les mouches jettent ordinairement, ou de bonne heure, dans le mois de Mai, ou plus tard dans celui de Juin. Quand leur premier eſſaim ſera ſorti, il faudra hauſſer les ruches incontinent, ou deux ou trois jours après, au plus tard, avec des hauſſes de huit, dix ou douze pouces, plus ou moins ſelon leurs forces : les mouches tueront alors les jeunes reines, pour retenir le peuple des autres couvains, & on trouvera ces reines mortes devant les ruches que l'on aura hauſſées : on trouvera même, dès le lendemain, devant les ruches & deſſus les ſiéges, des bourdons morts, comme bouches inutiles, & quantité de ces mouches blanches & informes, qui ne ſont encore que du couvain; enſuite on verra les abeilles aller aux champs avec plus d'ardeur qu'elles n'avoient accoutumé, parce qu'elles ſe veulent conſerver; & leur dernier eſſaim, qui reſtera dans la ruche, ne manquera pas de ſortir, fort & nombreux, dans le mois de Mai de l'année ſuivante, ſi le tems y eſt propre, ou dans le commencement de Juin.

Il faut auſſi hauſſer les petits eſſaims de l'année précédente, & les ruches ou ſouches qui auront reſté avec peu de mouches, auſſi-tôt que le beau tems ſera venu, & après la Pentecôte, lorſqu'elles ſeront remplies de miel, d'ouvrage & de mouches & non auparavant, à cauſe des mauvais tems, qui viennent quelquefois au mois de Mai, & qui les incommoderoient, ſi elles étoient hauſſées.

Il en faut uſer de même à l'égard des eſſaims de Mai & du commencement de Juin, pour les empêcher de jetter, & ſur-tout, quand on les voit regorger de mouches, & ſe mettre deſſous les ſiéges & autour des ruches; ce qui arrive ſouvent au mois de Juillet.

Il eſt donc avantageux de ne laiſſer jetter les ruches qu'une ſeule fois, & d'empêcher celles qui ſont foibles de ſe faire aucunement : il vaut mieux avoir moins de paniers, & les avoir tous bons : ceux qui en uſeront ainſi, connoîtront, par expérience, l'utilité qui en revient.

2°. Pour renforcer la nourriture de vos abeilles, dans l'arriere-ſaiſon, pour peu que vos paniers ſoient légers & le peuple languiſſant, ſur la fin d'Août ou en Septembre, ſelon le tems & le climat, tirez, de vos meilleures ruches, la quantité

de miel dont vous aurez beſoin pour fortifier les foibles : pour cela, après avoir enfumé la ruche, vous y couperez proprement, avec un grand couteau, les rayons de miel qui ſont ſur le derriere ; au lieu que le devant ne contient que du couvain : il ne faut couper, au plus, que le tiers de l'ouvrage, & n'y plus toucher de l'année.

Garniſſez vos ruches foibles de ces morceaux de rayons : pour cela, après avoir enfumé la ruche, le ſoir, avec du vieux linge, pendant un *Miſerere*, renverſez-la, arrangez proprement vos morceaux de miel à côté de l'ouvrage de l'eſſaim, au haut de la ruche renverſée ; ôtez-en les petits rayons qui pourroient vous nuire ; placez vos morceaux de rayons, pleins de miel, à un doigt de diſtance les uns des autres, ou, tout autour de la ruche, à côté de l'ouvrage ; ſoutenez-les, à diſtance égale, avec quelques petites brochettes de bois & quelques lattes ou bâtons croiſés, afin qu'en replaçant votre ruche ils ne tombent point à terre ; & pendant cette opération, contenez vos mouches, en les arroſant, de tems en tems, avec un petit balai trempé dans l'eau.

Si cette façon vous paroît embarraſſante, quoiqu'elle ſoit immanquable pour ſauver vos eſſaims, en voici une plus aiſée, qui eſt bonne, non-ſeulement pour les eſſaims, mais auſſi pour les meres qui ſe ſont épuiſées à force de jetter, ou qui ſe trouvent ſans proviſion à la fin de l'automne. Au commencement de Septembre, mettez-leur le ſoir, deſſous la ruche, dans un plat de terre ou aſſiette de bois, depuis deux juſqu'à ſix livres du meilleur miel liquide, pour qu'elles le puiſſent dégorger dans leurs rayons, & mettez par-deſſus le miel des brins de paille & une feuille de papier, percée de petits trous, afin que les mouches ne s'embarraſſent point dans le miel. Au commencement d'Octobre, enfermez, dans des ſerres, dans des chambres ou dans des tas d'avoine, tous les paniers à qui vous aurez ainſi donné à manger, & veillez aux ſouris. Aux premiers beaux jours de Mars, remettez-les en leur place à l'entrée de la nuit ; alors donnez-leur, tous les trois ou quatre jours, une demi-livre de miel, un quarteron de ſucre & un demi-verre d'eau-de-vie, comme je l'ai dit en l'article de la diſette des eſſaims, & continuez juſqu'à ce que les arbres ſoient en fleurs. Vous ſerez bien dédommagé de vos ſoins par le profit.

Moyens de rendre bonnes les méchantes Mouches.

Il arrive ſouvent que les mouches ne valent rien, parce qu'elles ſont mêlées avec des étrangeres & agreſtes qui leur font la guerre. Premiérement, il faut faire mourir les méchantes, & les autres deviennent bonnes. Pour cela, quand elles jettent leurs eſſaims, s'ils ſe ſéparent en deux ou en pluſieurs pelotons, il faut remarquer celles qui ſont groſſes & noires, & ne pas les mêler avec les autres, mais les mettre à part pour les garder, ſi elles en valent la peine, ſinon les tuer dans la ſaiſon.

Secondement, on doit tenir les ruches des méchantes mouches ſerrées, avec peu d'ouverture, pendant toute l'année, ce qui les obligera d'abandonner les autres, parce qu'elles aiment trop la liberté pour demeurer contraintes.

Troiſiémement, quand on voit un panier qui regorge de mouches & ne jette point dans la ſaiſon, c'eſt qu'il eſt infecté de mouches agreſtes & ſauvages : il faut donc s'en défaire au mois de Septembre, après lui avoir donné des hauſſes convenables pour qu'elles amaſſent plus de miel.

Quatriémement, comme elles ſe ſéparent dans les ruches, il faut reconnoître le côté qu'elles ont pris, afin de les tailler & leur enlever leur proviſion, pour les obliger à chercher gîte ailleurs.

Cinquiémement, on doit donner à ces méchantes mouches des ruches étroites par le haut, afin que les essaims, qu'on y mettra, ne puissent faire bande à part & se cantonner: les meres laisseront peu à peu ces paniers, & les autres mouches jetteront dehors tout le couvain de ces malignes, & par-là deviendront bonnes: l'on n'en doit rien espérer tant qu'il y a du mêlange.

Maniere de prévenir le jet & de profiter des Essaims sans qu'ils sortent des Ruches.

Il y a une maniere particuliere pour mettre les essaims à profit sans sortir des ruches: par-là on s'assure d'eux sans avoir la peine de courir après.

Quand le tems d'essaimer approche, on prend une ruche vuide & ouverte par le haut comme par le bas; on y met par-dessus une planche de la même largeur, & percée de deux ou trois trous, & sur cette planche on pose la ruche-mere qui doit essaimer; on bouche l'entrée de la mere-ruche, on la lie & on la garnit avec celle d'au-dessous, avec de la bouze de vache ou de la terre grasse, en sorte que les mouches ne peuvent sortir que par le bas de la ruche inférieure & vuide.

Comme les ruches ne jettent presque jamais qu'elles ne soient pleines, les meres-mouches de la ruche supérieure travailleront dans la ruche d'en bas, retiendront leur essaim, & l'y feront travailler avec elles aussi-tôt que la ruche d'en haut sera parfaitement pleine.

On en fera la dépouille quand on verra celle d'en bas tout-à-fait ou à demi-pleine de miel & de cire.

Il sera aisé de châtrer la mere-ruche, si elle est aussi ouverte par le haut; mais si elle ne l'est pas, il faut en enlever une petite calotte avec un couteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillée, comme on en met dans les villages sous le cul des chaudrons & poëles d'airain; ensuite mettre sur ce cercle une planche où il y ait plusieurs trous, & une ruche vuide par-dessus, le tout si bien clos, que les mouches ne puissent s'échapper entre-deux, & qu'elles soient obligées de monter dans la ruche vuide, à travers les trous de la planche posée sur la ruche pleine; ce qu'elles feront dès qu'elles se sentiront enfumées.

Pour connoître aisément quand elles seront montées dans la ruche vuide, il n'y a qu'à frapper contre avec les doigts, & voir si elles font du bruit.

Alors on prendra la ruche qui étoit vuide, & où il n'y aura que des mouches, & on la placera à côté; ensuite on portera à la maison la mere-ruche qui est pleine d'ouvrages, pour en faire la récolte; & par-dessus ou par-dessous la nouvelle ruche pleine d'abeilles, on entera la ruche de l'année, & on les garnira bien, pour que les mouches y continuent leur travail.

Si avant la fin de l'été une des deux ruches (c'est ordinairement celle d'en bas) est encore pleine, on en recueillera le miel & la cire comme je viens de l'expliquer: on pourra même en avoir de suite trois toutes pleines en un an; & si l'année est bonne, elles jetteront encore. De cette maniere on multiplie considérablement les ruches & le produit qu'elles font, sans courir après les essaims, & sans tuer les mouches en automne, comme on fait en bien des Provinces. Mais d'un autre côté il y a un inconvénient, c'est qu'en agissant ainsi, on perd le couvain, qui n'est pas une petite perte.

Les essaims de l'année ne jettent ordinairement que l'année suivante.

ARTICLE IV.

Comment on nourrit, soigne & gouverne les Mouches à miel.

Je comprends sous ce titre tout ce qui concerne les mouches à miel, soit souches ou essaims.

De la nourriture des Mouches à miel.

Comme j'ai expliqué ci-dessus tout ce qui regarde les ruches, les essaims, le choix, le transport & l'emplacement des mouches, je vais parler actuellement de leur nourriture.

Pendant le printems & l'été elles en trouvent de reste, & en amassent pour l'hiver : le sarrasin leur en fournit ensuite; il dure ordinairement depuis le commencement d'Août jusqu'en Octobre: on peut en semer en différens tems, pour prolonger ce secours. On peut aussi avoir beaucoup de bourrache, buglose & hyssope; leur fleur dure jusqu'à la Toussaint, & les abeilles s'y plaisent fort : ainsi le seul soin qu'elles demandent de nous, est de ne pas laisser manquer l'eau vis-à-vis le rucher.

Le miel qu'elles ont amassé pour vivre l'hiver, leur dure presque toujours jusqu'au commencement de Février, & souvent jusqu'au mois d'Avril, qu'elles commencent à aller aux champs. Mais, quelque ménageres qu'elles soient, le miel leur manque souvent de bonne heure, ou parce que l'été aura été trop sec pour essaimer à tems & amasser abondamment, ou parce que les essaims seront sortis des meres-ruches, la saison étant avancée, & par conséquent n'ayant pas eu assez de tems pour faire une ample provision; ou enfin, parce que l'hiver qui sera survenu ayant été long, doux & humide, les mouches auront consommé davantage ; à cause que les différentes sorties qu'elles font, occasionnent qu'elles se vuident, fatiguent & mangent beaucoup plus que quand elles restent une partie de l'hiver dans leur ruche sans bouger, & dans une espéce d'engourdissement : c'est pourquoi plus l'hiver est rude, moins elles dépensent; plus il est doux & long, plus elles consomment leurs vivres, & se trouvent bientôt en disette. Rien n'est plus nécessaire pour leur conservation & pour leur augmentation, que de savoir leur donner à manger à propos, principalement depuis le mois de Février jusqu'à la mi-Mai.

On connoît celles qui manquent de miel, 1°. à la légéreté du panier; 2°. à la paresse des mouches qui entrent & sortent; 3°. au grand nombre de mouches qu'on trouve mortes au trou & aux environs de la ruche; ce qui arrive assez souvent sur la fin de l'hiver jusqu'au mois de Mai. On peut alors les enfumer d'herbes odoriférantes, les arroser d'un peu de vin pour les ranimer, & leur donner à manger comme nous l'allons dire. On peut aussi connoître à quoi elles en sont de leurs provisions, en perçant & sondant la ruche avec une longue alêne ou aiguille à bas, avec laquelle on peut faire à la ruche, sans la remuer, assez de trous pour qu'on puisse voir à travers ce qu'il y a encore de miel.

Il y a des gens qui nourrissent leurs mouches de farine de sarrasin, d'avoine ou d'orge avec un peu de miel; d'autres leur mettent simplement sur leurs siéges des grosses féves moulues, ou leur donnent des rôties trempées dans le miel & dans le vin, des figues ou des raisins de Damas; d'autres encore se contentent de mettre leurs ruches foibles, sur un tas d'avoine, dans des tonneaux; mais tout cela est grossier & dangereux, & ne donne pas aux mouches assez de force.

Comme le miel est leur vraie nourriture, il n'y a point de ménage à l'épargner

à celles qui en ont besoin, parce qu'elles le rendent au centuple. On peut même faire mourir les mouches de deux ou trois ruches, ou les faire passer dans des neuves, pour faire de leur miel une provision suffisante pour le besoin des autres.

Il y a plusieurs manieres de donner le miel aux mouches : les uns le répandent sur les rayons; les autres le leur seringuent par le trou pour ne les pas remuer; d'autres leur en donnent dans un plat sur le tablier; & d'autres enfin le leur mettent à l'entrée de la ruche. Ces différentes manieres sont passables quand on ne sait pas faire mieux; mais elles ont toutes leur inconvénient. L'odeur du miel, exposé en dehors, frappe & attire les mouches étrangeres, qui pillent & tuent tout: en seringuant le miel ou en le répandant sur les rayons, on en répand sur les mouches, on les colle, on les agite, on les expose au froid: & si le miel n'est que sur le tablier ou au bas de la ruche, les mouches, qui languissent en haut, n'y daigneront pas descendre, le froid les saisira, ou bien elles demeureront prises dans le miel; ce qui en fait périr beaucoup.

Voici donc la vraie maniere de donner à manger aux mouches foibles. Donnez-leur une livre de miel à la fois, afin de ne les pas remuer si souvent; mettez-le sur une assiette ou petite écuelle de bois, élevée, dans la ruche, à la hauteur des rayons, afin que les plus foibles y viennent sans grand effort, & couvrez le miel d'une feuille de papier, percée de petits trous, & soutenue par quelques brins de paille ou de bois fichés dans le miel, pour qu'elles le prennent sans se gâter les pattes ni les aîles. Renouvellez la provision, tous les huit ou dix jours, selon le tems & leurs besoins.

Pour épargner le miel, quand on a beaucoup de mouches à nourrir, on peut y mêler de la fine fleur de petites féves noires, & en faire, avec le miel, une espéce de gâteau qu'on leur donne sur le tablier, ou élevé à la hauteur des rayons.

Au lieu de féves, on peut encore faire bouillir une pinte de miel avec deux pintes de vin vieux, & réduire le tout à deux pintes : ce breuvage est excellent pour les mouches, & les nourrit aussi-bien que le miel pur.

Sur la fin de l'automne, on doit visiter toutes les ruches, & les parfumer de fumée de quelques herbes odoriférantes, pour connoître les foibles & les secourir dans le tems. L'été suivant dédommagera amplement de ces petits soins & de cette menue dépense, par la force de l'ouvrage & des essaims qu'elles feront.

Au mois d'Avril, les mouches commencent à rapporter; & depuis la mi-Mai jusques dans l'automne, elles savent bien trouver, aux champs, de quoi se nourrir. C'est la quantité & la qualité des herbes, fleurs & plantes des lieux voisins, qui font la fécondité & la bonté de leur miel & de leur cire, & qui les rend elles-mêmes saines & fécondes. On remarque même que leurs ouvrages conservent le goût & les vertus des plantes qui sont les plus communes dans les lieux de leur nourriture : ainsi le miel de Languedoc est délicieux & spiritueux, parce qu'il y croît force romarin, & que cette plante y a plus de force; celui de Mingrelie est fort bon, parce qu'il y croît force mélisse; celui de Champagne passe pour le meilleur des miels jaunes, parce que le terroir y est sec & les herbes fines : c'est pourquoi on ne sauroit prendre trop de soins pour bien placer les abeilles, & pour conserver les champs abondans en herbes aromatiques & autres qui leur conviennent. On verra, ci-après, une liste des plus ordinaires. Il est bon d'en semer, de tems en tems, les graines dans les lieux que les mouches fréquentent, soit jardins, vergers ou prés : ces graines ne sont jamais perdues, & elles font nombre avec les autres.

Pour bien nourrir les mouches, les anciens transportoient leurs ruches, de place

place en place, à meſure que les fleurs y épanouiſſoient. Les Hollandois font actuellement la même choſe, & promenent leurs mouches dans les champs ſemés de navets, de féves, de millet & de ſarraſin; ce qui dure juſques dans l'arriere-ſaiſon, à cauſe des plantes qui fleuriſſent tard.

Il y a lieu de croire que les Hollandois ont appris à la Chine cette ancienne méthode, car les Chinois habitant un pays qui eſt fort coupé de canaux & de rivieres, mettent leurs ruches dans des bateaux, ſur des tablettes à pluſieurs étages, les menent ainſi vis-à-vis des campagnes ſemées d'herbages, légumes, grains, & autres plantes en fleurs, & les changent de place à meſure que les plantes défleuriſſent, & que d'autres y ſuccedent; & quand ils voient leurs bateaux s'enfoncer juſqu'à une certaine hauteur, ils jugent que leurs paniers ſont pleins, & ils en font la dépouille.

Les Habitans de la Baſſe-Egypte font auſſi de même: ils mettent leurs ruches ſur des bateaux, & leur font remonter le Nil, & à meſure que les champs fleuriſſent, ils leur font deſcendre le fleuve.

Les Italiens font encore la même choſe ſur le Pô; & conduiſent leurs ruches près des montagnes du Piémont.

Mais, ce qui paroîtra extraordinaire, c'eſt de voir un Particulier, en France, qui, n'étant point à portée de riviere, a trouvé le moyen de faire voyager ſes abeilles ſur des charrettes faites exprès, & ce moyen lui réuſſit tous les ans: je veux parler du propriétaire de la blanchiſſerie d'Yevre-la-ville, près de Petiviers.

D'autres curieux, auſſi de France, ſans ſuivre méchaniquement cette méthode, ſe ſont aviſés de ſemer des féves primes, des tardives & du bled ſarraſin en différentes ſaiſons; en ſorte que les fleurs de ces différentes ſemailles ſe ſuccédent les unes aux autres, & durent juſqu'en Septembre ou Octobre dans les pays tempérés; & comme la fleur de ces plantes eſt fort bonne pour les mouches, la terre, où on les ſeme, rapporte au double le profit qu'elles auroient fait en froment.

Des Herbes & Plantes, bonnes ou mauvaiſes, pour les Mouches à miel.

Il faut les éloigner de toutes les herbes, fleurs, arbres & plantes qui ont une mauvaiſe odeur, ou qui peuvent en donner une telle à l'ouvrage des abeilles, ou les incommoder. Telles ſont l'oignon, l'ail, la ciguë, la juſquiame, l'amourette, l'*ægolethron* *, qui font un miel puant; l'orme, le tilleul, le tithymale, qui leur donnent le flux de ventre; l'ellebore, le buis, l'arbouſier, l'if, le cornouiller, qui les rendent malades, & donnent une mauvaiſe odeur à leur ouvrage.

Au contraire les bonnes plantes, pour les mouches à miel, ſont le thym, l'origan, le thymbre, la ſariette, le ſerpolet, le baume, la lavande, le romarin, la ſauge, la méliſſe, le treffle, la giroflée, les flambes, la violette, le ſoleil-vivace, les lys, les jaſmins, les roſes, les paſſe-velours, le baſilic, le genêt, le pavot, le mélilot, les mille-feuilles, & toutes les fleurs odoriférantes; l'amandier, le pêcher, le chicotin, le prunier, le pommier, le ceriſier, l'oranger, citronnier, grenadier & laurier; le lentiſque, le lierre, la térébenthine, le ſafranier, le moutardier, le cyprès, le cédre, le palmier, le pin, &c. & entre les légumes, la pimprenelle, la chicorée, la raiponce, les raves, le perſil & les feves.

* C'eſt le *Ranunculus longi-folius paluſtris minor.*

Nettoyer les Ruches, les enfumer.

Il faut les nettoyer au moins quatre fois l'an, en entrant & en ſortant de l'hiver, & deux fois au mois d'Avril, à cauſe des petits vers qui s'amaſſent alors ſur le tablier.

On leve doucement la ruche, on la renverſe ſur le côté, pour voir s'il n'y a pas quelque ver, teigne ou moiſiſſure : s'il y en a, on lave doucement la place avec de l'urine ou du vin ſalé, & on frotte, de même le tablier. La propreté excite autant les mouches, que la mal-propreté les dégoûte.

Quand on trouve de l'humidité dans la ruche, il faut l'énfumer deux ou trois jours de ſuite, avec un peu de linge, de thym & de méliſſe; l'on ſoutient, ou bien l'on poſe la ruche ſur cette fumée l'eſpace d'un *Miſerere :* ce qui ſéchera toute l'humidité, qui eſt mortelle aux mouches quand elle vient de pluie, neige ou autre cauſe étrangere; à la différence de l'humidité qui ne vient que de la grande chaleur des mouches, & que la même chaleur ſéche & diſſipe.

Toutes les fois que l'on nettoie les ruches, il faut avoir ſoin de les bien recrépir, & de boucher les trous & fentes que l'on y fait en les remuant.

Griller & couvrir les Ruches l'hiver.

Au mois d'Octobre, on grille l'entrée des ruches avec un morceau de fer-blanc, d'ardoiſe ou de bois bien uni, auquel on ne laiſſe que quelques petits trous ou dents en forme de ſcie, aſſez larges pour qu'une mouche puiſſe paſſer à chaque trou ou dent : on joint la grille, avec de la terre franche, au trou ou entrée de la ruche, afin qu'étant bien enduite d'ailleurs, elle ſoit, pendant tout l'hiver, hors d'inſulte des ſouris, oiſeaux & inſectes. Au commencement du printems, que les mouches commencent à ſortir, on peut y mettre une grille à dents un peu plus larges, pour qu'elles puiſſent rentrer avec leurs petites charges. On les débouche tout-à-fait ſur la fin d'Avril.

Il faut auſſi avoir ſoin de tenir les ruches couvertes pendant tout l'hiver; & dans les grands froids, outre leurs couvertures ordinaires, on leur met des paillaſſons, qu'on fait de tout ce qu'on a, ſoit roſeaux, pailles, genêts, oſiers ou planches.

Quelles Ruches il faut enfermer l'hiver.

On laiſſe l'hiver, dans les jardins, les bonnes ruches peſantes & bien garnies, parce que les mouches y étant en grand nombre & plus vives que les autres, elles ſortent les beaux jours, & s'obſtinent tellement à ſortir, qu'autrement elles meurent au bas de la ruche, ou s'y échauffent par le grand nombre; en ſorte que l'humidité qu'elles y excitent, corrompt les rayons, dégoute & indiſpoſe les meilleures mouches.

Mais à l'égard des ruches foibles en peuple ou en proviſions; comme elles n'ont ni aſſez de force pour réſiſter au froid & aux courſes, ni aſſez de monde pour cauſer dans la ruche une chaleur ſupérieure à la rigueur de la ſaiſon, ni aſſez de proviſions pour fournir à l'appétit que les fréquentes ſorties leur donnent, il faut les boucher tout-à-fait l'hiver, c'eſt-à-dire, depuis le mois d'Octobre ou de Novembre, juſqu'au mois de Mars ou d'Avril, ſuivant la ſaiſon; les enfermer dans une chambre, ſerre ou orangerie, où il n'y ait pas de jour, les y tenir bien enduites, de peur des ſouris, juſqu'à la belle ſaiſon, qu'on les rapportera en leur ancienne place, à l'entrée de la nuit; & alors, pour les fortifier

contre l'air & le vent, on mettra ſous chaque ruche, dans une aſſiette, une demi-livre ou une livre de miel & un quarteron de ſucre, qu'on retirera au bout de deux jours.

Voici un moyen dont j'ai vu une perſonne de Province ſe ſervir, tant pour ſes ruches foibles, que pour les fortes, qui me paroît infaillible & le plus sûr. Il m'a dit l'avoir appris d'un de ſes amis, qui a toujours fait ſon amuſement, & même une étude particuliere des abeilles.

Mettez au fond d'une vieille futaille défoncée par un bout, la hauteur d'un demi-pied de terre en poudre fort ſéche, preſſez-la bien ; mettez ſur cette terre les douves qui ſervoient de fond à la futaille ; & pour empêcher les mouches à miel de mourir de faim, au cas qu'elles viennent à conſommer toute leur proviſion, poſez au milieu une aſſiette remplie de miel, couverte d'une feuille de papier percée de petits trous, & ſoutenue par quelques brins de paille ou de bois fichés dans le miel, pour qu'elles le prennent ſans ſe gâter les pattes ni les aîles ; enſuite placez la ruche deſſus ; & afin de ménager l'air, qui eſt néceſſaire aux mouches, & en même tems leur laiſſer la liberté de ſortir, faites un trou à la futaille, vis-à-vis la porte de la ruche, & paſſez-y un tuyau de ſureau ou autre bois, qui aille de la porte de la ruche, en dehors la futaille : après cela comblez la futaille avec la même terre pulvériſée, & preſſez-la bien. Les mouches reſteront en cet état pendant tout l'hiver, ſans qu'il ſoit beſoin de les viſiter, & on peut être aſſuré qu'elles ne courront aucun riſque de mourir de faim ni de froid.

Lorſqu'on a une grande quantité de ruches, au lieu de futailles, on peut faire, avec des claies, dont les mailles ſoient ſerrées, ou avec de grandes planches, de longs quarrés, & placer les ruches dedans, en pratiquant ce qui eſt dit ci-devant, pour celles qu'on met dans des futailles. Il ne faut point oublier de donner à chaque ruche ſon aſſiette remplie de miel, & ſon tuyau de communication au dehors.

De celui qui gouverne les Mouches à miel.

Il faut que ce ſoit toujours la même perſonne qui les approche & qui les ſoigne ; elles en ſeront plus traitables & plus tranquilles, quand elles la connoîtront une fois : mais il faut que cette perſonne ſoit aſſidue & bien affectionnée pour tout ſon petit peuple ; qu'elle ſoit attentive à viſiter ſes ruches toutes les ſemaines, à les bien nettoyer, à fournir à tous les beſoins ; prudente dans la taille, prompte à courir après les eſſaims, & qu'elle entende & exécute bien tout le détail de ſon gouvernement ; ſur quoi le maître doit lui ſervir de tems en tems de ſurveillant.

Des ſoins que les Abeilles demandent pendant chaque mois de l'année.

En *Janvier*, il faut nourrir les foibles, veiller aux ennemis qui les dérangent : comme ſouris, muſaraignes, crapauds & araignées ; & ſur-tout les bien garantir du froid, de la neige, de la pluie & du vent de biſe : pour cela, tenir toujours la ruche bien ſcellée, bien fermée & bien couverte.

En *Février*, mêmes ſoins : parfumer d'herbes fortes ; & ſi le tems eſt doux ſur la fin de ce mois, mettre la grande grille au lieu de la petite, & prendre garde à la dyſſenterie, qui commence ſouvent à les prendre dès-lors ; nettoyer les ruches, en acheter.

En *Mars*, c'eſt preſque les mêmes ſoins : elles y ont moins de froid & de diſette ; mais elles ſont plus ſujettes au flux de ventre, comme nous le dirons ci-après en parlant de leurs maladies : ainſi bonne nourriture & bons remédes, & veiller exactement au pillage des ruches. Vers la mi-Mars, on taille les

mouches en bien des endroits; en ce cas, on donne aux foibles quelques morceaux de gâteaux.

En *Avril*, continuer à les nourrir un peu, & les défendre contre le pillage, la dyssenterie & l'humidité; & sur la fin de ce mois, se préparer à courir après les essaims.

En *Mai*, veiller aux essaims, les arrêter, les reprendre & les placer; nettoyer les ruches vieilles & nouvelles, empêcher le pillage, veiller & pourvoir aux besoins des nouvelles colonies, hausser les ruches dans les lieux où l'on a coutume d'y mettre des hausses, pour en faire la récolte en Septembre; hausser aussi celles qu'on veut empêcher de jetter, pour qu'elles se fortifient, & celles qui ont jetté une fois seulement, pour qu'elles ne jettent pas davantage & fructifient mieux, suivant les différentes remarques qui ont été faites ci-devant, & suivant celles qui seront expliquées ci-après, tant à l'Article des hausses, qu'à la récolte du miel.

En *Juin*, mêmes soins; & de plus, il faut veiller attentivement au désordre que la sécheresse, les vers, les papillons, les chenilles, les araignées, les punaises, les fourmis & les mulots peuvent causer. En quelques endroits on fait la récolte du miel & de la cire dès la fin de ce mois: on y ôte les deux tiers du miel des vieux paniers qui ont essaimé, quand ils sont pleins d'ouvrage, afin que les mouches les remplissent; & si l'on voit qu'il y ait encore quelque nouveau jetton prêt à sortir ou à éclore, on y joint un rayon de miel coupé d'une autre ruche, afin que le nouveau jet retarde, & que les meres-mouches les retiennent pour travailler au nouvel ouvrage.

En *Juillet*, continuer à préserver les mouches de la sécheresse & des insectes, faire la guerre aux bourdons & aux guêpes; & s'il y a quelque ruche qui n'ait pas jetté, on l'empêche de le faire, soit en tuant les reines superflues, si on le peut, ou en haussant les ruches. On fait aussi la récolte dans ce mois, quelquefois plus tard en d'autres endroits.

En *Août*, mêmes soins; & sur la fin de ce mois, veiller de nouveau au pillage, aux souris, aux pluies & aux vents. Vendange en quelques endroits.

En *Septembre*, mêmes soins: c'est aussi le tems qu'on achete des ruches, & qu'on se défait des mouches qu'on veut détruire: on nettoie les ruches; & s'il y reste des gâteaux maigres, bien des gens les arrosent d'eau miellée ou de lait, ce qui fortifie le rayon & les abeilles, & y en attire d'autres: il y en a qui font deux ou trois de ces arrosemens, pour opérer mieux, & y attirer plus de mouches. Dans quelques pays, à la fin de Septembre, on visite les ruches, & on les sépare en trois classes. La premiere, est celle des grasses, c'est-à-dire, qui ont plus de miel qu'il ne leur en faut pour leur hiver, & on les châtre de nouveau. La seconde, est celle qu'on conserve pour la multiplication de l'espéce, parce que les abeilles ont du miel à suffisance. Dans la troisiéme, sont les ruches qu'on appelle impuissantes, & dont on se défait, parce qu'elles sont ou moisies, ou trop peu fournies de provisions & d'abeilles, pour pouvoir résister à l'hiver & profiter.

En *Octobre*, on vendange encore les ruches en quelques endroits: par-tout on veille au pillage & aux guêpes; on transporte les ruches, on les scelle sur le siége après les avoir nettoyées, & on les tient propres, couvertes & chaudes, pour les garantir de la pluie, du vent & du froid.

En *Novembre* & *Décembre*, mêmes soins, & redoubler ses attentions pour garantir les mouches des rigueurs de la saison, les nourrir, & mettre la petite grille devant la porte.

Préceptes.

I. Les mouches quittent fort ſouvent leurs ruches, quand elles n'y ſont pas viſitées & ſoignées comme il faut ; au lieu qu'en en prenant ſoin, on leur donne le néceſſaire, on prévient la déſertion de la colonie, & on obſerve ce qui ſe paſſe : quand il y a guerre, on les ſépare, & on les empêche de ſe tuer.

II. Les lieux mal-propres y occaſionnent quantité d'ordures, qui les font mourir ou déſerter.

III. L'ignorance & la négligence de ceux qui les gouvernent, eſt encore une cauſe ordinaire du peu de profit que font les mouches : il y faut de l'aſſiduité & un peu d'expérience, qui eſt bientôt acquiſe dès qu'on s'y affectionne.

IV. On doit ſur-tout s'appliquer à la recouſſe des eſſaims, principalement des premiers, & leur proportionner les ruches, comme on l'a dit ci-devant. On doit auſſi ne laiſſer jetter les mouches qu'une fois, & point du tout celles qui ſont foibles, ſuivant les regles expliquées ci-deſſus.

V. Faire fructifier ſes paniers, 1°. en conſervant les bonnes eſpéces, & en vendant les mauvaiſes ; 2°. en s'étudiant à bonifier ceux qui ne donnent pas aſſez, comme on l'a obſervé ; 3°. en les taillant à tems & prudemment ; 4°. en ſe ſervant à propos des hauſſes ; en changeant les paniers comme il faut ; en veillant aux accidens, aux pirateries, aux ennemis & aux maladies des abeilles.

De l'utilité des hauſſes ; maniere de les faire.

Par l'uſage des hauſſes, on a toujours de bonnes mouches & beaucoup d'ouvrage, pour pluſieurs raiſons, qu'il eſt aiſé de concevoir.

1°. Parce que la mouche à miel eſt un animal très-laborieux, qui veut toujours avoir de l'eſpace pour travailler. Si le lieu eſt trop petit pour ſa demeure & ſes proviſions, & que les eſſaims ne veuillent pas lâcher pied, faute de jeunes reines apparemment pour les conduire, elles jettent hors des ruches les vers & les petites nymphes formées ou non, ſouvent toutes blanches, & cela pour remplir de proviſions les alvéoles qu'elles occupoient : on ne voit autre choſe devant les paniers qu'on n'a pas hauſſés, depuis la Saint-Jean juſqu'à l'automne : on prévient ces déſordres en hauſſant les ruches.

5°. On ſe ſert auſſi de hauſſes pour empêcher les foibles de jetter, & pour obliger les fortes à ne jetter qu'une fois : ce qui conſerve beaucoup les unes & les autres, & multiplie l'ouvrage conſidérablement, comme on l'a expliqué ci-deſſus.

3°. Il y a des endroits où l'on hauſſe les ruches uniquement pour avoir plus d'ouvrage à recueillir, comme nous le dirons à l'Article de la *Récolte* ; & cela rend auſſi les mouches plus vigoureuſes, les ruches mieux garnies, & d'abeilles, & de proviſions, & les eſſaims plus hâtifs au printems ſuivant.

4°. Il y a auſſi des endroits où, au lieu de hauſſe, on fait un grand trou en terre, de la circonférence des ruches ; on les met ſur le trou, & elles travaillent juſqu'à la Saint-Remi, qu'on leur coupe tout cet ouvrage ; on les laiſſe l'hiver ſur leurs ſiéges, & ainſi on ſauve la vie à une multitude de mouches qui travaillent toujours.

5°. En hauſſant les paniers, on remédie à la fainéantiſe des meres-ruches, qui négligent le travail & ſe laiſſent piller, quand elles voient leurs paniers pleins de bonne heure : ce qui occaſionne que les paniers, qui ſont fort peſans une année, diminuent de moitié l'année ſuivante. Quelques-uns croient que cela oblige

encore les jeunes mouches à s'enfuir une à une, ſans vouloir jetter, ne voulant pas demeurer dans ces vieux paniers, où les vieilles ſe laiſſent manger aux autres : un panier n'eſt pas bon deux années de ſuite, à moins qu'on ne le taille dans le tems convenable.

6°. Quoique l'uſage des hauſſes ne ſoit pas général, loin de le négliger, on devroit s'en ſervir par-tout; on s'en trouveroit bien, il eſt fort commun dans le Poitou & le Limoſin, où l'on trouve des paniers de cinq pieds de haut; ce qui apporte un grand profit, & conſerve les mouches en leur bonté : les eſſaims ne s'arrêtent pas autour des ruches, & la teigne & les vers n'y apportent pas de dommage, parce que les mouches de ces ſortes de paniers ſont toujours fortes.

Il ne faut point donner de hauſſes, que les paniers ne ſoient remplis d'ouvrage à deux ou trois doigts près du bas, ou qu'ils ne ſoient trop pleins de mouches.

On donne quelquefois une petite hauſſe aux ruches légeres, qui ont pourtant beaucoup d'ouvrage, auquel cas on tourne le devant derriere. S'il y avoit peu de mouches, il faudroit ſe contenter de les tourner, ſans les hauſſer.

Les ruches, dont les mouches jettent leurs petits bourdons dehors, après avoir donné le premier eſſaim, ou du moins devant la Saint-Jean, ne doivent point être hauſſées : c'eſt une marque qu'elles ne veulent plus jetter.

Les hauſſes ſont des cercles faits de la même matiere & du même diamétre que les ruches, qui répondent à leur grandeur, & qui ont aſſez de force pour ſoutenir le fardeau. On peut auſſi faire les hauſſes de planches clouées enſemble, d'oſier entrelacé, ou d'écliſſes, dont on ſe ſert à faire des ſeaux & des cribles, pourvu toutefois qu'elles ſoient de la largeur des paniers.

Il ne faut pas ſe ſervir de briques pour hauſſer la ruche ; les mouches veulent être à couvert & à l'abri des ardeurs du ſoleil. Quelques-uns maçonnent autour des ruches, & empliſſent les eſpaces qui ſe trouvent vuides entre les briques; mais tout cela ne vaut rien.

On met ſur les hauſſes deux bâtons en croix, ſur leſquels la ruche poſe; ce qui la rend ſtable, & l'empêche de périr.

Quand on veut hauſſer les ruches, il faut faire de la fumée avec du vieux linge, ou bien avec du foin mis à force dans un pot ſans fond; la fumée fait retirer les mouches, & donne le loiſir d'ajuſter les hauſſes, ſans danger d'être piqué. On doit les mettre après le ſoleil couché, ou dès les quatre à cinq heures du matin.

Il faut laiſſer des iſſues d'environ deux pouces de long, pour donner la liberté aux mouches d'aller & de venir, & avoir ſoin de bien boucher le vuide qui ſe rencontre entre la ruche & la hauſſe.

Quand il y a beaucoup de mouches dans un panier, on peut lui donner d'abord une hauſſe de huit pouces ou davantage; & ſi l'on en avoit donné une moindre, on y en ajoute une ſeconde.

On peut tailler ces hauſſes dès la Saint-Remi ſuivante : il eſt cependant plus à propos d'attendre à la mi-Mars, en ôtant ce qui ſurpaſſe le premier panier, & même plus haut. On laiſſe ces hauſſes, quand les paniers ſont trop petits, après en avoir tiré l'ouvrage. Il faut prendre garde de ne pas ôter le couvain en tirant le miel, ce ſeroit tout gâter.

Pourquoi, quand & comment on change les Mouches de panier.

C'eſt la meilleure méthode pour conſerver les ſouches; & elle eſt néceſſaire, quand les paniers ſont uſés ou attaqués de vers, teigne ou moiſiſſure, de même que pour conſerver les bonnes eſpéces de mouches.

Pour cela, cinq ou ſix jours après leur premier jet, prenez une ruche neuve, qui ait l'embouchure, autant que faire ſe pourra, de la même largeur que la vieille, ou bien un peu plus large; frottez-la de miel, & la préparez comme pour mettre un eſſaim, mettez-la dans des bâtons de chaiſe, l'embouchure en haut; prenez doucement la vieille ruche, mettez-la par-deſſus l'autre, & auſſi-tôt entourez & enveloppez le tour de ces deux ruches, d'une couche de terre détrempée avec de la bouze de vache, & une ſerviette ou nappe par-deſſus, que vous attacherez bien avec des cordes, pour que rien ne tombe, & qu'il ne puiſſe ſortir aucune mouche. Il faut ſe mettre à cet ouvrage à l'entrée de la nuit, & pour le mieux, à la pointe du jour, afin qu'il ſe perde moins de mouches. Enſuite retournez vos ruches, en mettant la neuve deſſus la vieille; puis frappez ſur le fond & autour de la vieille ruche, pendant une bonne demi-heure, ſans toucher à la neuve, pour que toutes les mouches y montent. Quelque tems après que vous aurez ceſſé de frapper, ſi vous entendez un bourdonnement dans la ruche neuve, c'eſt une marque que la plus grande partie des mouches y ſont entrées; mais ſi elles ne veulent point quitter l'ancienne, le plus court moyen eſt de remuer & de ſecouer le plus fort qu'il ſera poſſible, les deux ruches, en prenant garde qu'elles ne ſe ſéparent l'une de l'autre; cela obligera les mouches d'y monter. Enſuite, développez vos ruches, & portez la neuve à la place où étoit l'ancienne; tournez-la de même, mettez-y la même couverture, enduiſez-la ſur le champ, s'il ſe peut, & laiſſez-y une entrée pareille à l'ancienne, pour que les mouches la prennent toujours pour la même. Auſſi-tôt que la nouvelle ruche eſt placée, il faut étendre un drap au-devant, poſer un des bouts d'une planche ſur ce drap, & l'autre ſur l'appui & vis-à-vis de la ruche; y rompre au plus vîte l'ancienne ruche, en tirer tous les rayons, faire tomber ſur ce drap, avec un paquet de plumes, toutes les mouches qui y ſeront encore attachées, & toutes celles qui ſeront encore dans la ruche, & enlever diligemment le miel & la ruche loin du rucher: pendant ce tems, toutes les mouches qui ſeront ſur le drap, ſi c'eſt au matin, ſe leveront au ſoleil levant, & monteront, par le moyen de cette planche, dans la nouvelle ruche, avec leurs compagnes; & ſi c'eſt la nuit, elles ſe mettront par pelotons, que vous ramaſſerez avec une cuiller à pot, & les mettrez ſur le tablier de la ruche neuve, en la levant doucement. Il ne faut, pour cette expédition, qu'un peu de diligence, & avoir des maſques & des gants de toile, afin de traiter les mouches doucement & ſûrement, & par précaution, un peu d'eau & un balai, pour les appaiſer.

Sur-tout n'attendez jamais la fin de la ſaiſon des eſſaims, pour faire faire aux mouches ces changemens de maiſons: vous riſqueriez à les perdre, faute de tems & de force pour regarnir leur nouvelle demeure.

Voici un autre moyen, qui eſt même plus aiſé que le premier : on prend un ſeau, on poſe deſſus une planche trouée, de la largeur au moins de l'embouchure d'une ruche, & dont les trous ſoient petits, pour que les mouches ne paſſent point au travers; enſuite on place deſſus cette planche, la ruche qu'on veut vuider, à laquelle on fait au haut une ouverture un peu grande, & on met la ruche neuve ſur ce trou : après cela, on jette dans le ſeau des tampons de linge tout en feu, dont la fumée monte par les trous de la planche, dans la vieille ruche ; ce qui force les abeilles de ſe ſauver dans la nouvelle, qui eſt au-deſſus, & où on les arrête.

Il y a quelques autres manieres pour changer les mouches de panier, comme d'accoupler un panier neuf ſur le vieux, pour les y laiſſer travailler, & en couper enſuite l'ouvrage neuf avec un fil; ou bien de mettre la vieille ruche ſur une ruche neuve, quarrée & percée par le haut de cinq ou ſix gros trous, qu'on

bouche au bout de quinze jours, & qu'on fépare au bout d'environ quinze autres jours, quand on juge qu'il s'y eft fait une nouvelle colonie; mais les deux manieres que j'ai expliquées ci-deffus, font beaucoup plus sûres, plus utiles & plus aifées.

De quelles Mouches il faut fe défaire, & comment.

Il faut vendre, s'il fe peut, 1°. toutes celles qui ont été quatre ou cinq ans dans la ruche fans être changées ni taillées: ces vieilles mouches ne font que languir, piller ou même tuer les autres. 2°. Toutes celles qui font fujettes à jetter plufieurs fois, malgré le maître. 3°. Celles qui, malgré les foins, diminuent, au lieu de profiter. 4°. Celles qui font mêlées de groffes mouches larronneffes; elles périffent infailliblement.

Il y a des gens qui les tuent, ou par la fumée du foufre, ou en les noyant, la ruche enveloppée, pour qu'il n'en échappe point; mais je ne fuis pas de ce fentiment-là.

Avis fur la vente des Mouches à miel.

Il ne faut jamais vendre celles de bonne efpéce, qui font toujours bien fournies de miel, & qui ne manquent pas de jetter tous les ans. Marquez-les toutes en vifitant vos ruches, quelques jours avant que le Marchand vienne, & ne laiffez en vente que celles dont l'ouvrage eft chétif & noir, & celles qui n'ont pas coutume de jetter, ou qui ne promettent pas affez pour paffer l'hiver fans grands foins. Les bonnes efpéces, quelque vieilles & écrafées que foient les ruches, font précieufes: il n'y a qu'à les changer de panier, pour retirer plus qu'au double de profit du prix qu'on pourroit vous en offrir.

Pluralité, mort ou défertion des Reines.

Ces accidens n'arrivent guère qu'aux effaims.

On fe défait des reines furnuméraires, comme je l'ai dit ci-devant; ou bien, quand les deux effaims font établis dans une même ruche, ce qu'on connoît à leur ouvrage, qui eft féparé; en forte qu'une partie des rayons eft tournée d'un côté, & l'autre, de l'autre. S'il furvient quelque trouble ou difcorde entre les deux peuples, & qu'on voie les mouches fort agitées, faire un bourdonnement extraordinaire, il n'y a qu'à les enfumer; la fumée les engourdit & les met d'accord, & chaque parti reprend fon ouvrage.

Lorfque la reine quitte elle-même la ruche, toutes les mouches la fuivent, & toute la provifion refte à l'abandon: il faut l'aller enlever au plus vîte, pour prévenir le pillage.

Si la reine meurt, auffi-tôt le travail ceffe, les mouches diffipent le miel & défertent; elles entrent & fortent fans ceffe, voltigent autour de la ruche à heure indue, c'eft-à-dire, pendant que les autres font tranquilles; elles marquent même leur inquiétude par un bourdonnement plus clair & entrecoupé. Quand cela continue plufieurs jours de fuite, il faut changer de ruche ce qui refte de mouches, & tirer tout le miel & la cire du panier, avant que les mouches de la ruche même ou les étrangeres, les confomment.

Des défordres & guerres.

Ils viennent ou de quelques-unes des caufes marquées dans l'Article précédent, ou pour le pillage, dont nous parlerons ci-après. Quelquefois auffi les abeil-

les

les se font au printems la guerre, devant leurs ruches, sans sujet : un peu de poussiere ou d'eau les appaise, & encore mieux un peu d'hydromel ou de vin.

Des rayons rompus ou gâtés.

Les nouvelles ruches sont plus sujettes à cet inconvénient que les autres ; il arrive pourtant quelquefois que, par un choc imprévu, ou par une trop grande agitation de la ruche, on en aura cassé presque toutes les raies ou attaches.

Le reméde est de mettre la ruche dans une chambre obscure pendant sept ou huit jours, durant lesquels les abeilles réparent elles-mêmes les ruptures ; car, pourvu qu'on ait mis l'embouchure de la ruche en haut, elles font de longues traverses & des soudures de forte cire, qui lient le tout à merveille.

Mais si un rayon ou quelque morceau dudit rayon vient à tomber, les mouches ôtent tout ce qu'il peut y avoir dans les alvéoles de ce rayon, comme vers & nymphes, & elles vont le jetter dehors.

Il y a quelquefois, dans un panier, tant de rayons, que beaucoup restent vuides, se corrompent & gâtent le miel. On prévient cet accident en mettant deux essaims dans la ruche, ou bien on coupe les rayons superflus : c'est ce qu'il ne faut pas manquer de faire à ceux qui sont gâtés.

Des Mouches larronnesses, & du pillage des Ruches.

Il y a des mouches qui sont ennemies les unes des autres, & elles le sont ou naturellement, comme les grosses & les grises le sont des autres, ou par accident, comme les vieilles, celles qui sont chassées de leurs paniers, & les faux jettons. Le tort que font ces animaux, est en ce qu'elles tuent quelquefois les autres, & qu'elles leur enlevent leurs provisions : c'est pourquoi on les appelle *larronnesses :* elles se cantonnent assez souvent dans les ruches, & s'y fortifient d'une maniere qui donne de l'admiration.

1°. Les grosses mouches se retirent ordinairement dans des trous de murailles, dans les creux d'arbres ou dans la terre ; elles font des carreaux de cire, & viennent enlever le miel des domestiques, pour en faire leur propre provision ; ce qui cause la ruine de celles-ci. Quelquefois elles leur font abandonner leur ruche, & s'en étant rendues les maîtresses, elles empêchent les autres de rentrer : on s'apperçoit de leur malice, quand on voit une ruche donner beaucoup d'essaims, mais tous fort foibles. On ne voit entrer & sortir, dans ces ruches, que peu de mouches, si ce n'est vers le soir, qu'elles emportent ailleurs la provision de la maison : si l'on s'en apperçoit, il ne faut laisser qu'une petite entrée à ces ruches ; cela les obligera de se retirer ailleurs. Si elles perséverent à y vouloir demeurer, il les faut faire mourir avec la fumée du soufre.

2°. Les mouches grises & blanchâtres sont produites par les mouches agrestes, qui veillent autour des paniers ; elles se jettent dans les ruches où elles trouvent entrée, & les remplissent d'une quantité prodigieuse de couvains, qui éclosent dans la saison, & qui n'ont d'autre inclination que de déserter & d'emmener les domestiques avec elles : c'est d'où vient que les essaims s'enfuient si volontiers en sortant de leurs ruches ; les domestiques leur font souvent la guerre, les chassent de leurs paniers quand elles sont prêtes à voler, & quelquefois même toutes blanches.

3°. Les vieilles mouches sont celles que le travail a affoiblies, & qui n'étant plus propres à courir les campagnes, restent dans la ruche, dont elles consomment la provision : les jeunes mouches les chassent ou les tuent quand elles sont hors

des paniers : elles veillent autour des autres, y entrent quelquefois, & enlevent le butin, ſur-tout dans l'été, que les alvéoles ne ſont pas ſcellées ; & cela arrive ſouvent depuis la mi-Août juſqu'à la Saint-Remi.

4°. Les mouches, qui ſont chaſſées des paniers, contribuent auſſi à la ruine des autres : elles en ſont chaſſées ou par la teigne, les vers & les papillons, ou par les mouches larronneſſes, ou par la faim, lorſqu'elles ne trouvent rien chez elles.

5°. Les faux jettons ſont ceux qui ne jettent pas dans la ſaiſon ; étant foibles, ils ne cauſent pas grand dommage, & ſe ſont bientôt tuer.

6°. Comme les mouches commencent à avoir de la force, & ne trouvent pas encore beaucoup de fleurs au printems, les fortes pillent ſouvent, chaſſent ou égorgent les foibles : ces fortes deviennent foibles à leur tour, & ſe laiſſent piller par les autres, & de cette ſorte il en périt des milliers quand on n'y remédie point, parce que ces pillardes crevent par l'excès du miel dont elles ſe gavent ; ce qui leur cauſe une dyſſenterie mortelle, qui ſe connoît quand elles fientent à leur porte ou dans leur ruche ; car on ne les voit jamais fienter en ſanté.

On doit donc être attentif à connoître celles qui pillent & celles qui ſont pillées, ſans s'y tromper, comme font la plupart des Payſans, qui croyent que les pillées ſont les plus fortes, parce qu'ils y voyent quantité de mouches entrer & ſortir avec un grand bruit ; & quand ils trouvent leurs paniers vuides, ils diſent qu'elles ont été s'établir ailleurs.

Quand on voit les mouches ſe tourmenter autour de leurs ruches, ſur-tout le ſoir, c'eſt une marque qu'il y en a d'autres dans la ruche qui les pillent, & il faut y remédier auſſi-tôt.

Les paniers les plus expoſés en vue, ſont les plus ſujets au pillage ; & on connoît qu'une ruche y eſt actuellement, lorſqu'on voit une quantité extraordinaire de mouches entrer & ſortir avec un grand bruit, principalement ſur le midi, comme autant de voleurs qui triomphent, qui entrent vuides, le ventre petit, & qui ſortent le ventre gros & plein ; & le ſoir, quand les pacifiques ſont rentrées, ou le matin avant qu'elles aillent aux champs, on voit un grand nombre de pillardes voltiger autour de leurs ruches. On connoît aiſément ces pillardes à leur gros ventre, d'où on feroit ſortir le miel tout pur, ſi on les preſſoit entre les doigts au retour du pillage, quoique dans la ſaiſon du pillage, qui eſt en Mars, Avril & Mai, elles ne recueillent point ou preſque point de miel à la campagne.

On remédie à ces déſordres en viſitant les ruches trois fois chaque jour, le matin, à midi & au ſoir ; auſſi-tôt qu'on en trouve quelqu'une au pillage, on doit l'enlever, & la mettre dans quelqu'endroit de la maiſon bien fermé, de peur que les larronneſſes ne ſuivent leur proie, car elles y ſont fort acharnées ; & il eſt rare qu'un panier qu'elles ont attaqué, en échappe ; elles y retournent aux premieres chaleurs, ou elles périſſent de langueur : c'eſt pourquoi bien des gens s'en défont tout d'un coup, en y mettant le ſoufre, pour ſauver les reſtes du pillage.

Si vous avez quelque ruche où il y ait peu d'abeilles & beaucoup de miel, pour empêcher que les autres ne le viennent piller, enduiſez cette ruche tout à l'entour avec de la bouze de vache, & n'y laiſſez qu'un petit trou que vous frotterez avec de l'eau-de-vie & du plâtre battus enſemble dans un mortier ; enſuite mettez-la à l'écart juſqu'à ce que la ſaiſon du pillage ſoit paſſée, & qu'il y ait aux champs pleine abondance de fleurs ; ou bien mettez dans la ruche une gouſſe d'ail ou un oignon pelé & coupé par quartiers : ces ſortes d'odeurs dégoûteront les mouches étrangeres, & ne feront point de mal à celles de la ruche même, parce qu'elles y ſeront bientôt accoutumées.

Quant aux larronneſſes, pour empêcher qu'elles ne faſſent plus de dégât, & qu'elles ne ſe crevent elles-mêmes de miel, on les tient enfermées pendant deux ou trois jours, en mettant des pailles dans les trous ou mailles de la grille qu'on doit laiſſer à la porte de leur ruche juſqu'à la fin du printems: après quelques jours de priſon, pendant leſquels il eſt bon de leur donner à manger, on les lâche quand on les voit bien calmées; autrement, ne trouvant plus la ruche qu'elles ont attaquée, elles ſe jetteroient ſur toutes les autres.

Pour prévenir le pillage des ruches, il faut faire quatre choſes. 1°. Ecarter les ruches les unes des autres, ſi le lieu lepermet. 2°. Ne point laiſſer de jour derriere les ruches; les larronneſſes s'en ſervent pour paſſer: c'eſt pourquoi il eſt donc néceſſaire qu'elles poſent juſte & à plomb ſur les ſiéges, & qu'il n'y ait d'ouverture que par le devant: elle peut être de quatre pouces au tems de la récolte des fleurs. Si l'on appréhendoit la trop grande chaleur, on pourroit donner aux ruches un peu d'air avec un couteau. 3°. Avoir ſoin de ſe défaire des mouches étrangeres, des vieilles mouches & des faux jettons, qui cauſent ordinairement le déſordre, & ne pas mettre une ruche forte contre une foible. 4°. Les bien nourrir toutes dans les ſaiſons ſtériles.

Les bourdons n'approchent des ruches qu'en tremblant, car les abeilles s'en défont aiſément: cependant bien des gens mettent des pots pleins d'eau auprès des ruches, pour que les bourdons, qui ſont échauffés & pleins de miel, y viennent boire & s'y noyer, ou ſe livrer au bras de celui qui les approche: il n'y a pas de danger à courir en les prenant.

ENNEMIS DES MOUCHES A MIEL.

Des Souris, Mulots & Muſaraignes.

Les ſouris font la guere aux mouches depuis la fin du mois d'Août juſqu'au mois de Mai, qui eſt le tems que les mouches ſe retirent au haut de leurs ruches; dans l'été, elles s'en défendent bien ſeules par le moyen de leur aiguillon.

Il eſt à propos que les ſiéges ſoient aſſez élevés de terre, & aſſez unis pour que les chats y puiſſent aller, & non les ſouris. On doit y tenir auſſi des ſouricieres toujours tendues, & y mettre de la noix pour appas: découvrir ſouvent les paniers, & voir ſous les chapitaux s'il n'y a point de retraite pour les ſouris.

Les mulots & les méteilles ou muſaraignes ſont des eſpéces de petites ſouris que les chats ne prennent pas volontiers, parce qu'elles ont la dent venimeuſe; mais on les prend dans des ſouricieres & dans des pots d'eau couverts de paille ou de cendre. On peut encore les en délivrer en mettant, en hiver, à la porte des ruches, un morceau de fer-blanc, d'ardoiſe ou de bois bien uni, auquel on a fait de petits trous.

Des Papillons, Vers & Teignes.

Le papillon eſt très-dangereux, parce qu'il engendre des vers qui rongent la cire & mangent le miel, & font périr la ruche. Il faut laver les dehors des ruches & le tablier avec de l'urine trois ou quatre fois de ſuite.

Il s'engendre dans les ruches pluſieurs ſortes de vers. Les plus à craindre ſont ceux qu'on nomme teignes, qui viennent au haut des paniers; ils ſont de la groſſeur d'une mouche & plus longs; ils mangent & rongent la cire, & font une eſpéce de foureau de ſoie qu'on appelle auſſi teigne: cet inſecte fait un ravage étonnant dans les ruches. C'eſt ordinairement dans les vieux paniers qu'on trouve

les teignes ; l'ouvrage trop vieux les attire. Il n'y a pas d'autre parti à prendre que de changer les mouches de paniers, d'ôter le meilleur de l'ouvrage & de brûler le reste.

Il y a d'autres vers moins gros, que certains petits papillons gris engendrent autour des ruches sur le tablier : si on les laisse grossir & multiplier, ils dégoûteront les mouches, & les feront déserter : ils viennent sur-tout au mois d'Avril & au commencement de Mai. Dans ces tems il faut avoir soin de lever les ruches, les bien nettoyer, & frotter, avec de l'urine ou du vin salé, le tablier & l'endroit où il y a de ces vers.

De même pour les petits vers blancs, qui s'amassent aux morceaux de cire que les mouches laissent tomber en travaillant.

Il y a une quatriéme espéce de vers assez menus & longuets, blanchâtres, la tête & le bout de la queue noirs : ce n'est que du couvain avorté ; ils ne sont pas à craindre, les mouches les tirent de leurs trous, les tuent & les emportent.

Des Guêpes & des Frêlons.

La guêpe, *vespa*, & le frêlon, *crabro*, sont deux espéces différentes de mouches mauvaises, qui se bâtissent, sous terre ou dans des creux d'arbres, des ruches dont les cellules sont exagones comme celles des abeilles, mais plus grandes, & où il n'y a ni miel ni cire ; ce n'est qu'un édifice de pellicules de légumes & d'écorces, où ces méchans insectes habitent & se multiplient chaque espéce à part ; & pendant la canicule, ils viennent guetter les abeilles & piller leurs ruches. On raconte de la république des guêpes & des frêlons, des choses encore plus merveilleuses que de celle des abeilles.

Les guêpes, comme plus fortes que les mouches à miel seule à seule, quand elles peuvent les attraper entre leurs serres, les tuent pour avoir le miel qu'elles ont dans le ventre : elles attaquent presque toujours les essaims de l'année, comme plus jeunes & moins capables de se défendre. Ce qui accoutume les guêpes au pillage, c'est que depuis la S. Jean jusqu'au mois de Septembre, les mouches jettent hors de leurs ruches les bourdons & petites mouches défectueuses, pour mettre en leur place leurs provisions d'hiver. Les guêpes s'approchent pour enlever leur proie, & petit-à-petit entrent dans les ruches où elles désolent tout, si l'on n'y remédie promptement.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit de ce désordre, il faut boucher la ruche avec de la terre détrempée, & ne laisser que l'entrée principale, qui sera environ d'un pouce : les mouches sauront bien empêcher les ennemis d'entrer ; & de peur que la trop grande chaleur ne gâte l'ouvrage, on peut donner au panier une hausse fort mince. Comme les guêpes aiment beaucoup le fruit, on peut en mettre par morceau proche des ruches ; ce qui les attirera, & on les écrasera.

Les guêpes vont en campagne plus d'une heure avant les mouches à miel, qui sont retirées au fond de leurs ruches à cause de la fraîcheur de la nuit ; c'est pourquoi les guêpes y entrent sans résistance. On pourroit, pour les empêcher d'entrer, poser les soirs la petite grille, & l'ôter les matins ; mais c'est bien de la besogne. Il y en a qui pendent un cœur de bœuf en quelqu'endroit aux environs des paniers ; les guêpes qui l'aiment beaucoup, s'y attachent, & il est aisé de les tuer avec une semelle de cuir ou de feutre.

Au reste, on n'a point encore trouvé de vrai moyen d'empêcher les guêpes & les frêlons d'entrer dans les ruches ; c'est aux mouches à s'en défendre. Tout ce qu'on peut faire de mieux, c'est de détruire les guêpieres & les frêlons : ce qui se fait aisément, en mettant à l'entrée de leurs retraites ou nids, le soir ou le

matin, avant qu'elles ſoient aux champs, une poignée de verges ou d'oſier menu, bien garnies de glu; on frappe aux environs de leur nid ou de l'arbre où elles ſont logées, elles ſortent en foule & ſe prennent à la glu : celles qui en échappent étant rentrées, on nettoye les gluaux, & on retourne à la charge, juſqu'à ce qu'elles ſoient détruites; en trois fois on en vient à bout, ſur-tout des frêlons, qui, étant deux fois plus gros que les guêpes, ſont moins alertes & de priſe plus facile.

Des Fourmis & des Araignées.

Les fourmis aiment le miel, mais elles ne ſont point tentées d'entrer dans les ruches : parce que les abeilles leur donnent la chaſſe & les tuent. On peut, ſi l'on veut, ſuivre leurs traces, & jetter pluſieurs fois de l'eau très-chaude dans la fourmiliere, on peut auſſi mettre autour des ruches ſur la terre un cordon de ſuie & de cendre, ou de chaux vive, & frotter le tour du tablier de la ruche de ſuif, d'huile d'aſpic ou de fiel de bœuf.

Quant aux araignées, il faut nettoyer & enfumer les ruches, tenir le tout propre & net, & ne leur point laiſſer de retraite auprès des paniers. Au ſurplus, c'eſt aux abeilles à ne point s'aller jetter dans leurs filets.

Des Poux & des Punaiſes.

Les poux qui viennent aux mouches, ſont rouges & un peu plus gros que des cirons; ils s'attachent ſous leurs aîles & dans le duvet dont elles ont le corps garni, & ils les ſucent; cétte vermine leur eſt ordinaire dans les hivers humides & pluvieux. Il n'y a que les vieilles mouches qui en ſoient attaquées; & il n'y en a jamais qu'un ſur chaque mouche. Les paniers qui ſont infectés de cette vermine, ne ſont point eſtimés. S'il y a quelque reméde à ce mal, c'eſt d'arroſer les dedans des ruches avec de l'eau-de-vie, & de les enfumer deux ou trois fois de ſuite, environ pendant deux minutes à chaque fois.

Les punaiſes ſont auſſi de petits inſectes rouges, qu'on voit, par bandes, aux pays chauds, & qui ſe jettent dans les ruches, mangent la proviſion, & font déſerter les mouches. Il faut en uſer comme pour les araignées ou pour les poux, ou bien ſimplement leur abandonner une vieille ruche, dont on aura retiré tout l'ouvrage, à la réſerve de quelque mauvais morceau, qui les attirera toutes, & on les noyera.

Les anciens diſoient qu'on doit tuer ou écarter des ruches, le plus que l'on peut, les hirondelles, les crapauds, les lézards & les grenouilles; mais ces ſortes d'animaux ne leur font pas grand mal; celui qui eſt le plus à craindre pour les mouches à miel, eſt le moineau; il en détruit plus à lui ſeul que tous les autres enſemble; il les attrape en volant, & les porte à ſes petits.

Des maladies des Mouches à miel.

Le *flux de ventre* eſt ordinaire aux mouches, au printems, à cauſe du changement d'air & de nourriture : elles ſe vuident à l'entrée de la ruche, & on en trouve quantité de mortes qui ont le ventre petit & fort retréci.

Remede. Prenez une demi-livre de ſucre, autant de bon miel, une chopine de bon vin, & environ un quarteron de fine fleur de féve, le tout mêlé enſemble, que vous leur donnerez ſur une aſſiette.

La perſonne dont nous avons parlé, au ſujet des ruches qu'il faut renfermer l'hiver, penſe que cette maladie peut venir, plus volontiers, de ce que les mou-

ches ont manqué, pendant l'hiver, de matiere à cire, qui eſt un de leurs alimens; & que, pour les guérir, il faut détacher, d'un autre panier, un rayon, dont les alvéoles ſoient remplies de matiere à cire, & le leur donner.

La *Pareſſe* vient, ou de la foibleſſe des mouches, qui ont ſouffert la faim ou le froid pendant l'hiver, ou de leur mauvaiſe ſituation, ou enfin, de la ruche même qui les dégoûte, parce qu'elle eſt trop grande, trop mal faite, ou de matiere qui ne leur convient pas.

On connoît ce mal, 1°. à la légéreté de la ruche, qui n'eſt pas garnie de miel; 2°. par le nombre & la vigueur des mouches qui vont aux champs, d'où elles reviennent preſque ſans charge; 3°. en ce qu'elles ſortent & rentrent en héſitant, & preſque ſans faire de bruit.

Reméde. Donnez d'abord, à ces pareſſeuſes, une demi-livre de miel, autant de ſucre en poudre, & un verre d'eau-de-vie, le tout mêlé enſemble, dans un plat, élevé à la hauteur des rayons. Après l'hiver, enfumez-les avec thym, romarin & vieux linge, pour diſſiper le mauvais goût ou la mauvaiſe odeur de la ruche, & changez-les d'expoſition. Si, après cela, elles continuent dans leur pareſſe, au commencement de Juin, mettez-les dans une ruche plus petite.

L'engourdiſſement eſt un diminutif de pareſſe, qui prend aux mouches lorſque l'hiver a été trop fort, ou que, s'étant rendues groſſes & peſantes à force de manger, elles reſtent dans leur ruche au lieu d'aller aux champs.

Quand donc on ne voit pas aſſez de mouvement, au printems, dans une ruche, forte en miel & en mouches, il faut l'enfumer, rogner le bout des rayons, & les arroſer avec de l'eau-de-vie mêlée de ſucre en poudre : cela les réveille & les met dans le train ordinaire.

La *rougeole.* La plupart des Auteurs, qui ont traité des abeilles, parlent de la rougeole : ils diſent que c'eſt une eſpéce de miel ſauvage, ou matiere rouge épaiſſe, plus amere que douce, qui n'emplit jamais que la moitié des rayons, & qui devient enſuite jaunâtre, ſe corrompt & engendre des vers. Ils diſent encore, qu'en coupant les rayons, ou en ſondant la ruche, avec une alêne, on connoît s'il y a de la rougeole, que s'il n'y en a qu'au bas de la ruche, on doit avoir grand ſoin de tirer tout ce vilain miel; & que, ſi elle eſt dans le haut, il faut que la ruche ſoit percée, par le haut, pour l'en tirer, ſinon qu'on doit changer les mouches de panier dans le mois de Juin. Mais la même perſonne, dont il eſt déja fait mention au ſujet de la maladie du flux de ventre, dit que ce que ces Auteurs appellent rougeole, n'eſt autre choſe que de la cire brute, ou matiere à cire, très-néceſſaire pour la nourriture des mouches à miel, & que, par conſéquent, cela n'eſt pas capable de leur faire mal.

Dégoût & déſertion. Quand on n'a pas ſu les prévenir, tout ce qu'on peut faire de mieux, c'eſt de faire paſſer le reſte des mouches dans le plus foible eſſaim qu'on a, après l'avoir enfumé, pour le rendre plus ſociable, & tirer enſuite tout ce qui reſte de rayons dans l'ancienne ruche.

Moiſiſſure. Elle vient quand le tablier retient l'eau, ou que la pluie, le brouillard ou l'humidité de l'air peuvent atteindre les rayons. Quand on en trouve de gâtés, il faut couper tout ce qui eſt corrompu, frotter, avec un linge, l'endroit de la ruche qui paroît moiſi, & donner du jour à la ruche, en l'élevant ſur des petits morceaux de tuile ou de planche, afin que l'air deſſéche & emporte l'humidité.

De la piqûre des Mouches à miel.

Pour ramaſſer les eſſaims & travailler aux ruches, on a coutume d'avoir des gants aux mains, un capuchon ou chaperon ſur la tête, avec un maſque de toile

de crin, bien éloigné du viſage, afin de voir clair à ſon ouvrage, ſans craindre l'aiguillon. Il y a des gens à qui la piquûre des mouches à miel ne fait aucun mal, & qui ſe paſſent de tout cet attirail-là, lorſqu'ils vont travailler aux ruches.

Lorſqu'on eſt piqué, il faut à l'inſtant arracher l'aiguillon, s'il eſt reſté dans la chair, parce que plus il y reſte, plus il s'agite & s'enfonce ; enſuite on élargit la piquûre & on la preſſe, pour lui donner de l'air & en faire ſortir une petite eau rouſſe, qui eſt le venin, qui brûle & fait enfler la peau ; & après on y applique de la terre graſſe détrempée avec un peu de ſalive.

Le voiſinage des hommes n'effarouche point les mouches à miel, & elles ne ſont jamais de mal, à moins qu'on ne les tourmente : c'eſt pourquoi, en les viſitant, il faut les laiſſer voltiger librement ; & quand on y touche, le faire doucement & imperceptiblement, elles ne piqueront pas.

Comment on peut voir travailler les Abeilles dans leurs ruches.

L'économie de ce petit peuple eſt admirable à voir. Quelque curieux ont eſſayé de ſe donner la ſatisfaction de pénétrer juſques dans l'intérieur de leur ménage, en ſe ſervant de ruches vitrées ; mais ils n'y ont pu rien voir, ou ils n'y ont vu qu'en gros le travail, parce que les rayons oppoſés bouchent la lumiere ; joint à cela, que les mouches ne s'y plaiſent point. Ainſi, pour avoir le plaiſir de les voir travailler dans leurs ruches, il faut en prendre une, la mettre dans le jardin, l'embouchure en haut, & la couvrir d'une forte toile, capable d'empêcher la pluie & l'humidité de la nuit d'y pénétrer : il eſt pourtant néceſſaire que l'entrée ſoit toujours libre aux abeilles. Quand on voudra les y voir travailler, avant le ſoleil couchant, on ſoulevera un peu cette toile, & on verra des abeilles demeurer tranquilles ſur les rayons, pendant que d'autres viennent ôter leurs charges, & les vont porter & travailler ſuivant leur ſcience naturelle. Quoique toute la ruche ſoit toujours en mouvement, l'ouvrage ne ſe fait pourtant pas aſſez vîte pour qu'il avance à vue d'œil : le progrès n'en eſt pas plus ſenſible que le cours de l'ombre d'une aiguille de cadran.

Si quelque curieux veut avoir des ruches de verre, pour l'ornement, comme quelques-uns en ont à Paris, où l'on en voit de placées entre deux fenêtres, on doit préſerver ces ruches des maladies qui ont coutume de les y attaquer, à cauſe que le verre eſt froid & humide l'hiver. Pour cela, il faut, depuis la Touſſaints, juſqu'au mois d'Avril, tenir la ruche enfermée dans un endroit où l'on faſſe du feu tous les jours, en ſorte que l'eau n'y gele point, que la ruche porte juſte ſur une planche de bois bien unie, pour que les mouches ne puiſſent pas ſortir, & y remettre exactement le couvercle de bois, qui la couvre : par ce moyen on pourra les voir travailler jour & nuit.

Ou bien, pour mieux faire, ayez une ruche à panneaux de vitre montés ſur du bois ; car le verre ſeul eſt trop chaud l'été & trop froid l'hiver, & il fatigue & rebute les abeilles, qui n'y peuvent monter qu'à peine. Il faut que cette ruche vitrée ſoit quarrée, large en bas d'un pied & demi ; qu'il y ait quatre panneaux avec leurs volets à chaque face, poſés à différentes hauteurs, afin de mieux voir par toute la ruche, qui, allant un peu en retréciſſant par le haut, ſe terminera en forme de pavillon ou de dôme, ſelon le goût. Il eſt néceſſaire que le bois ſoit peint en verd, rouge ou bleu, pour qu'il ne travaille point. Il faut que l'ouvrier faſſe pluſieurs crans ou dentelures au-dedans de la ruche, afin que les mouches montent & deſcendent plus facilement. Il faut auſſi y croiſer pluſieurs bâtons, & tenir toujours la ruche fermée de ſes volets, pour garantir les mouches du grand chaud & du froid. L'hiver, on peut encore mettre un paillaſſon par-deſſus.

Comment les Grecs gouvernent leurs Abeilles.

Il y a ci-devant une figure des ruches à la grecque : elles ſont faites de ſaule ou d'oſier, comme un de nos paniers médiocres, larges par en haut, étroites par en bas, & plâtrées de boue ou de terre par dedans & par dehors. On les place à l'extrêmité la plus large en haut, & ce haut eſt couvert de cinq ou ſix petites planches, qui ſont auſſi plâtrées de terre en deſſus avec un petit toît de paille, pour les défendre du mauvais tems. Les abeilles attachent leurs rayons à ces planches; & ainſi, quand les Grecs veulent tailler leurs ruches, ils n'ont qu'à tirer ces planches, ſans briſer le reſte, ce qui eſt fort facile. Ils les partagent, pour les accroître au printems, (c'eſt-à-dire, au mois de Mars & d'Avril, juſqu'au commencement de Mai,) premiérement, en ſéparant, avec un couteau, les planches où les rayons ſont attachés avec les abeilles; & ainſi, en ôtant les premiers rayons & les abeilles enſemble, ſur chaque côté, ils les mettent dans une autre ruche, dans le même ordre qu'ils les ont ôtées, juſqu'à ce qu'ils les aient partagées également. Après cela, lorſqu'ils les ont accommodées avec les planches & les plâtras, ils mettent une ruche neuve en la place de la vieille, & la vieille en quelqu'autre endroit. Tout cela ſe fait ſur le milieu du jour, pendant que la plupart des abeilles ſont en campagne, en ſorte qu'à leur retour, elles ſe partagent d'elles-mêmes dans les paniers. Par-là on a l'adreſſe de les empêcher de ſe mettre en eſſaim & de s'envoler. On ôte le miel au mois d'Août, ce qu'on fait encore en plein jour, pendant qu'elles ſont en campagne; on prend les rayons comme auparavant, c'eſt-à-dire, en commençant à chaque extrêmité & autour, & n'y en laiſſant, au milieu, que ce qu'il en faut pour nourrir les abeilles pendant l'hiver.

Celles qui étoient dans les rayons enlevés, ſe raſſemblent dans la ruche, qu'on recouvre de nouvelles planches enduites de terre.

Des Ruches Indiennes.

Les Indiens ont des abeilles privées, & ils creuſent des troncs d'arbres pour leur ſervir de ruches : ils poſent ſur un ais l'un des bouts de ce tronc, après l'avoir ſcié bien uniment : ils y laiſſent un trou dans le bas, afin que les mouches puiſſent entrer & ſortir, & le haut eſt couvert d'un autre ais, qui bouche fort juſte.

A qui les Abeilles appartiennent.

Il faut ſur-tout être bien attentif à la ſortie des eſſaims; car, pour ſavoir à qui en ſeront les abeilles, on n'en juge pas comme des autres biens. Auſſi-tôt qu'une choſe m'a appartenu, elle ne peut plus ceſſer d'être à moi, ſans mon fait. Les loix ſont différentes pour les mouches à miel; elles n'ont d'autre maître que celui qui les a actuellement en ſa poſſeſſion, parce qu'étant d'un naturel ſauvage, on n'en eſt le maître qu'en les retenant. Celles qui ſe ſeront attachées à une branche de mon arbre, ou qui ſe ſeront établies dans ſon tronc, ne ſont pas plus à moi, que l'oiſeau qui auroit fait ſon nid à ce même arbre; en ſorte que toute autre perſonne peut les y venir prendre, ou enlever leurs rayons, & tout ſera de bonne priſe : je n'aurois que le droit d'empêcher qu'on n'entrât ſur mon fonds. De même, les eſſaims qui ſeront ſortis de mes ruches, vieux ou jeunes, ne ſont à moi qu'autant que je ne les ai point perdus de vue, & que je peux aiſément les prendre; autrement, ſi je les ai une fois perdus de vue, ou s'il m'eſt impoſſible, ou même difficile de les prendre, quoique je les voye toujours, ils appartiendront

à

à celui qui s'en ſera emparé plutôt que moi, fût-ce ſur mon propre héritage, au point qu'il ne me ſuffiroit pas de les avoir mis hors d'état de m'échapper, en bleſſant leur reine ou autrement. La raiſon qu'en rendent les loix, eſt que ce n'eſt pas l'intention ni l'eſpérance, quelqu'apparentes & ſuivies qu'elles ſoient, ce n'eſt que la priſe & la détention actuelle qui nous rendent propriétaires & maîtres de tout animal d'une nature ſauvage, comme le ſont conſtamment les abeilles : c'eſt pourquoi on ne peut trop veiller ſur leur inclination coureuſe & vagabonde.

Du droit d'Aboilage.

L'*Aboilage* ou *Abeillage* eſt un droit que les Seigneurs Châtelains ont en pluſieurs lieux, de prendre ſeuls les abeilles qui ſe trouvent dans les forêts dépendantes de leur Seigneurie.

L'aboilage ſe prend auſſi pour un droit établi dans pluſieurs Coutumes, en vertu duquel les Seigneurs ont droit de prendre une certaine quantité d'abeilles, cire ou miel ſur les ruches de leurs ſujets.

De la prétendue réſurrection des Abeilles, & des ridicules manieres d'en faire par art.

Il y a des gens qui aſſurent, d'après d'anciens Auteurs, que les mouches à miel, mortes depuis trois jours, reſſuſcitent en les mettant dans un lieu chaud : de même que, ſelon eux, une mouche commune, morte même depuis long-tems, miſe ſur de la cendre tiéde, couverte de ſel, reprend vie & s'envole.

D'autres encore diſent qu'il faut pour cela, les garder dans du miel fondu, & au printems les laver dans de l'eau tiéde, les mettre ſur des linceuls étendus ſur des tables d'oſier, avec un petit feu deſſous, fait de la bouze de vache ſeche, ou de mottes de Tanneurs, comme on fait au Grand-Caire, en Egypte, pour faire éclorre les pouſſins ſans poule.

Mais ces anciens Auteurs ſe ſont trompés, & ceux qui les ont ſuivis, auſſi : ils ont pris pour une mort réelle, une eſpéce de léthargie ou d'engourdiſſement, dans lequel les abeilles tombent auſſi-tôt qu'elles ſentent un degré de froid plus grand que celui qui leur eſt propre. Il eſt certain que ce qui eſt une fois mort, n'a plus à eſpérer de pouvoir jamais revivre.

Paſſons actuellement aux ridicules manieres de quelques perſonnes, qui prétendent qu'on peut faire des abeilles par art.

Ils diſent qu'il n'y a qu'à tuer un bœuf l'été, l'enfermer dans une chambre baſſe bien cloſe, l'y laiſſer pourrir dans ſon cuir, & qu'au bout de quarante-cinq jours, il en ſortira une infinité d'abeilles.

D'autres ont écrit que, ſi l'on prend de la fiente de cheval ou de bœuf, & qu'on l'arroſe tous les jours, avec de l'eau qu'on aura tirée des herbes dont les abeilles ſe repaiſſent, & ſur leſquelles les inſectes laiſſent couler leurs excrémens, on verra naître de cette fiente, premierément, de petites bouteilles, qui, dans la ſuite, ſe convertiront en vers, leſquels enfin prendront des aîles, & deviendront abeilles.

N'eſt-ce pas ſe moquer du genre humain, que de vouloir lui perſuader qu'on peut faire des inſectes par art ? La choſe eſt ridicule. Ne ſait-on pas que rien ne reſpire ſur terre, qu'il n'ait eu pere & mere ? Nos ancêtres étoient de pauvres gens de croire de pareilles fadaiſes. On dira peut-être que tous les jours on voit des vers s'engendrer de chair corrompue, de fumier, de fromage, & de mille autres choſes; mais on a tort encore une fois : ces inſectes ne ſont point engendrés par la

corruption, ils ont pere & mere, & c'eſt cette mere qui vient dépoſer ſes œufs ſur cette chair corrompue, ſur ce fumier, ſur ce fromage. Et pourquoi eſt-elle venue les dépoſer là plutôt qu'ailleurs ? C'eſt parce qu'elle ſavoit que ſes petits devoient trouver en ces endroits la nourriture qui eſt propre à les faire croître & fructifier. Ceux qui ne ſe rendront pas à des raiſons ſi ſolides, n'ont qu'à eſſayer s'ils pourront faire des abeilles par art : ils ont deux moyens. Je ne m'arrêterai pas davantage ſur cet objet, parce qu'il eſt inſoutenable, & que je l'ai déja combattu, en parlant de la génération des abeilles.

ARTICLE V.

De la taille des Mouches, & de la récolte du miel & de la cire.

Cet Article, quoique le plus court du Chapitre, eſt pourtant le plus utile : car on n'a des abeilles que pour en tirer de la cire & du miel ; elles ne travaillent elles-mêmes que pour en donner ; elles ne font des eſſaims que pour la même fin ; elles les chaſſent ou les retiennent, conſervent ou détruiſent leurs couvains, ſelon l'ouvrage qu'elles ont à faire : c'eſt à l'utilité de l'homme ſeul, que ce nombre infini de petits peuples ſacrifient juſqu'à leurs propres races.

I.

De la taille des Ruches.

Tailler, châtrer ou *couper* les mouches, c'eſt leur ôter le miel & la cire qu'elles ont fait, en tout ou partie : on ſe ſert pour cela de couteaux recourbés.

Pourquoi on les taille.

On taille les ruches pour pluſieurs raiſons. 1°. Pour avoir le miel & la cire.

2°. Outre ce profit, comme la taille ne ſe fait réguliérement qu'aux paniers forts & pleins, l'abondance rendroit les mouches fainéantes, & elles ſe laiſſeroient piller par les plus vigoureuſes, qui ſont faites au travail : c'eſt pourquoi un panier n'eſt jamais bon deux années de ſuite ; le travail & l'abondance abâtardiſſent les mouches.

3°. Quand elles ont été taillées, elles vont aux champs avec plus d'ardeur, pour remplacer ce qui a été enlevé ; elles épargnent leurs proviſions, elles ſont plus attentives & plus courageuſes contre les larronneſſes, & elles font un ſecond couvain plus vîte, parce qu'elles jugent qu'elles ont beſoin de jeunes mouches pour les aider, & parce que l'ouvrage neuf qu'elles font, eſt plus propre aux couvains que le vieux.

4°. On coupe, dans les ruches, tout ce qui eſt noir & gâté par l'humidité de l'hiver ou autrement : la cire, qui eſt telle, eſt abandonnée des mouches, elles n'y mettent rien, & elle n'eſt bonne que pour attirer & nicher des vers & des papillons.

5°. En taillant, on voit ce qui manque aux paniers ; la fumée dont on ſe ſert pour calmer & écarter les mouches, diſſipe l'humidité, les rend plus vigoureuſes, & en même tems on voit, par la force du couvain, ſi l'on aura beſoin de beaucoup de ruches.

Tems & manœuvre de la taille.

On taille ordinairement les ruches vers la mi-Mars & au mois de Septembre. La taille de Mars ne ſe fait que par précaution, dans les pays où la récolte du miel & de la cire ſe fait en d'autres mois, comme nous le dirons ci-après.

Pour tailler, on doit, 1°. choiſir un beau jour, ſans froid & ſans pluie.

2°. Se mettre à l'œuvre dès le grand matin, parce qu'à cette heure toutes les mouches ſont engourdies du froid de la nuit. Suivant quelques Auteurs, on doit ſe mettre à cet ouvrage, ſur le midi, à cauſe, diſent-ils, qu'à cette heure la plupart des mouches étant en campagne, le peu qui en reſte dans la ruche, n'eſt point capable d'empêcher qu'on ne les châtre; mais, en parlant de la ſorte, ils ne font point attention que, s'il en reſte peu, il en rentre auſſi beaucoup, à chaque inſtant, qui reviennent de la récolte.

3°. Il faut que celui qui le fait, ait la précaution de bien ſe ganter, & de ſe couvrir d'un capuchon de toile, qui deſcende juſqu'à ſa ceinture, & qui ait des yeux de verre, afin de pouvoir travailler sûrement & facilement. Il y en a qui ſe frottent de vinaigre, pour empêcher les abeilles de piquer, & qui ſe contentent de mettre, au lieu d'un capuchon, un maſque de toile de crin, qui avance & s'éloigne aſſez du viſage, pour que l'aiguillon des mouches n'y puiſſe pas atteindre.

4°. Celui qui châtre, doit enfumer les ruches, ſur leſquelles il travaille, tant pour faire reſſerrer les mouches, dans le haut de la ruche, & les éloigner, que pour les rendre plus vigoureuſes & diſſiper l'humidité de leur demeure. Pour cela, il aura, auprès de lui un pot de terre, dans lequel, avec un peu de feu, il fera fumer un toupillon de vieux linge, ou un peu de foin, preſſé le plus qu'il pourra, afin qu'il brûle plus long-tems; enſuite il ſoulevera le panier, placera le pot deſſus, l'entretiendra fumant pendant toute l'opération, & fera en ſorte que la fumée monte toujours au haut de la ruche. Il eſt même néceſſaire qu'il faſſe aller auſſi la fumée, de tems en tems, à l'entour de lui, afin de n'être point tourmenté par les mouches. Il ne faut jamais ſe ſervir de paille pour faire de la fumée; parce qu'elle donne un mauvais goût au miel.

Quand on taille, à la fin d'Août ou au mois de Septembre, pour faire retirer les mouches & les couper plus commodément, il n'y a qu'à renverſer le ſoir, ſur le côté, les ruches qu'on veut tailler, & aller le faire le lendemain de grand matin: on les trouvera retirées au haut de la ruche, & engourdies par la fraîcheur de la nuit. On en perd moins de cette façon, que par la fumée.

5°. Celui qui taille, aura ſon couteau recourbé bien préparé, & un petit pot plein d'eau à côté de lui, pour l'y tremper, à meſure qu'il coupera, afin que le couteau taille net.

6°. Il prendra doucement la ruche qu'il voudra tailler, & la fumant & l'amenant à lui peu-à-peu, ſi elle n'a point d'ouverture, par le haut, par où il puiſſe tailler, il la mettra, la bouche en haut, dans les bâtons d'une chaiſe couchée ſur terre, ou bien ſur un trépied ou ſelle à cuvier, où il aura attaché deux bottes de paille, comme les Couvreurs en mettent à leurs échelles.

7°. Il mettra, ſous les ruches qu'il taillera, un gros linge double, pour recevoir ce qui ſe caſſera ou coulera des rayons: cela eſt toujours bon, ne fût-ce que pour faire de l'hydromel; il ne faut rien perdre.

8°. Il conduira ſa taille ſuivant les regles qui vont être dites à l'Article ſuivant, & ſelon les différens cas qui ont été prévus ci-devant, ſoit pour les hauſſes, ou pour la qualité des eſſaims, & ſelon la ſaiſon, la quantité de l'ouvrage ou autrement.

Regles de la taille.

1°. Il ne faut pas châtrer les ruches, qu'elles ne ſoient pleines ou à peu près; autrement on perdroit le miel & le profit que les mouches pourroient faire dans la ſuite, & on les rebuteroit.

2°. On doit d'abord couper proprement toute la vieille cire, & ne pas prendre le couvain pour le miel. Le couvain eſt ordinairement ſur le devant du panier, & il eſt facile à connoître, étant couvert d'une pellicule plus brune que celle qui couvre le miel. Au ſurplus, pour ne pas s'y méprendre, il n'y a qu'à en détacher un petit morceau, on verra bientôt ſi c'eſt du couvain ou non.

3°. On doit auſſi dégarnir plutôt le derriere de la ruche que le devant, ne pas découvrir le couvain, & laiſſer un gâteau de cire contre; autrement il périroit, parce que les mouches n'iroient pas.

4°. Il ne faut jamais ôter plus de la moitié du miel de la ruche, excepté dans les pays où elles ont grande abondance de fleurs. On taille fort haut les vieux paniers qu'on veut conſerver, pour en ôter le vieil ouvrage. On ne fait que rafraîchir les rayons des ruches qui n'ont pas beaucoup de miel.

On coupe cinq ou ſix pouces d'ouvrage aux jeunes paniers qui ſont pleins; & quand ils ne le ſont pas, il n'y faut point tailler, on retarde les eſſaims.

Si les paniers ont été hauſſés, vers la Saint-Jean précédente, on coupera tout l'ouvrage de la hauſſe, & cinq pouces plus haut, s'il n'y a point de couvain : on peut laiſſer les hauſſes ſi les ruches ſont trop petites.

5°. S'il y a de groſſes mouches ſauvages, qui ſe ſoient mêlées avec les autres, on les fera mourir, de peur qu'elles ne faſſent périr le reſte des mouches. On connoît ces ſauvages par leurs cellules, qui ſont plus grandes que celles des bonnes mouches.

On trouve auſſi, ſur-tout dans les vieux paniers, aux extrêmités des rayons, des trous plus grands & plus profonds que les autres, & dont l'entrée eſt ronde, & bâtie plus ſolidement : ce ſont les alvéoles où éclofent & s'élevent les reines des eſſaims. On peut, lorſqu'on ne veut point que les mouches eſſaiment, couper & détruire tous les grands trous, afin qu'il n'y ait qu'une reine dans la ruche.

La taille étant faite, on remet la ruche en ſa place avec la grille, ſi la ſaiſon le demande, & on met le côté où l'on a le plus coupé, à l'expoſition du ſoleil, à cauſe que les abeilles y travaillent plus volontiers. Deux jours après, on nettoie tous les petits fragmens de cire, on ôte les mouches mortes qu'on trouve ſur le tablier, & on l'enduit proprement.

II.

De la récolte du miel & de la cire.

Les anciens la faiſoient, & diſoient qu'il falloit la faire, par tout pays, deux fois par an, au mois de Mai & vers le mois d'Octobre; mais, à préſent, on la fait plutôt ou plus tard, ſelon les lieux & les climats. En Provence, on la fait à la fin de Septembre, & l'on coupe la moitié de la cire & du miel; en Champagne, c'eſt à la fin de Juin; dans l'Iſle-de-France, au commencement de Juillet; en Normandie, au commencement d'Août; en Poitou & Limoſin, on ôte les hauſſes au commencement d'Octobre, & l'on coupe tout ce qui ſurpaſſe le premier panier; vers Paris, les Marchands, qui n'achetent les ruches que pour en avoir l'ouvrage, en faiſant mourir les mouches, choiſiſſent le mois de Septembre, avant qu'elles ayent touché à leurs proviſions. Il faut ſuivre l'uſage du pays où l'on eſt.

En général, la récolte du miel ſe fait dans les trois belles ſaiſons, au printems, en été, & au commencement de l'automne ; & cela à meſure que les rayons ſont complets, & les paniers bien garnis : les mouches ſe rebutent & ſe fatiguent quand on les vendange avant qu'ils ſoient pleins. La chaleur du climat contribue beaucoup à avancer l'ouvrage : ainſi, dans les pays chauds, on recueille le miel & la cire trois fois l'an, un tiers au printems, un autre tiers l'été, & autant l'automne, ſi la ruche ſe trouve pleine de nouveau ; mais cela ſeroit bien difficile dans nos climats tempérés : il y a même des gens qui ne veulent pas châtrer leurs mouches paſſé le 15 Août, afin qu'elles aient le tems de faire de nouvelles proviſions pour l'hiver.

On ne dépouille ordinairement les ruches, que quand les abeilles n'ont plus rien à faire, c'eſt-à-dire, quand elles ne font plus qu'un bruit ſourd, qu'elles ſont opiniâtres à chaſſer les bourdons, & qu'on trouve les paniers pleins ; alors il ne faut plus attendre : le maître ne feroit qu'y perdre, auſſi-bien que les mouches elles-mêmes qui ſe laiſſeroient piller.

On doit remarquer qu'il eſt difficile d'avoir, dans une même année, & d'un même panier, des eſſaims & beaucoup de miel ; car les mouches conſomment bien du tems inutilement avant que leurs eſſaims ſortent, & outre cela, il ne reſte preſque point de mouches dans les ſouches qui s'épuiſent à jetter.

Maniere dont ſe fait cette récolte ; préceptes pour l'avoir bonne.

On la peut faire en quatre manieres ; 1°. en faiſant mourir les mouches ; 2°. en les changeant de panier ; 3°. en les taillant ſeulement ; 4°. en ôtant les hauſſes, quand on y en a mis dans la ſaiſon.

On fait mourir les mouches par la fumée du ſoufre, ou bien on les noie en renverſant la ruche dans l'eau. Il vaut mieux les faire périr par le ſoufre, ſuppoſé qu'il ſoit à propos de les détruire. Pour cela, on trempe un petit morceau de linge ou d'étoffe dans du ſoufre, qu'on aura fait fondre dans une écuelle de terre ; un morceau de trois doigts en quarré ſuffit : quand il eſt bien enſoufré, on le met dans une fente qu'on fait au bout d'un bâton ; on met la ruche à terre ſur un trou, dans lequel on fourre, ſous la ruche, le morceau de linge ſoufré, auquel on a mis le feu, & on l'environne de terre pour empêcher que la fumée ne ſorte : elle fait mourir les mouches en un moment, & on ſait qu'elles ſont mortes quand, en frappant ſur la ruche, on n'entend plus de bruit. J'ai déja dit qu'il ne faut point les enfumer avec de la paille, parce qu'elle donne un mauvais goût au miel.

Au reſte, cette maniere impitoyable de recueillir le miel & la cire, en détruiſant celles qui l'ont fait, & qui peuvent encore en faire d'autre, n'eſt guère en uſage que parmi les Marchands, qui ne les achetent que pour avoir leurs dépouilles : les autres leur laiſſent la vie en prenant leur bien. Il y a des perſonnes qui diſent qu'il vaut pourtant mieux, pour l'économie, détruire, tout-d'un-coup, celles qui ne ſont pas bonnes, que d'entretenir long-tems de vieilles & de mauvaiſes ou languiſſantes ouvrieres ; mais c'eſt une cruauté qui n'eſt pas pardonnable, comme on le dira à la fin de cet Article.

Quant aux trois autres manieres de recueillir la cire & le miel ; ſavoir, le changement de paniers, les hauſſes & la taille, j'ai parlé ci-deſſus de toutes ces façons : ainſi il ne reſte ici que quelques avis à donner.

1°. Il faut faire toutes ces opérations le plus promptement qu'on peut ; car les mouches qui voient qu'on veut enlever leur tréſor, s'aigriſſent & ſe crevent de miel pour l'emporter avec elles ; ainſi la dépouille eſt moins riche & le

maître y perd doublement, en ce qu'il recueille moins, & qu'outre cela, les mouches périssent presque toujours par la dyssenterie que leur donne la grande quantité de miel qu'elles mangent.

2°. Quand on ne se défait pas des mouches, il est bon de ne les point châtrer qu'elles ne soient pleines, & de ne point faire cet ouvrage pendant les grandes chaleurs, parce qu'alors le miel & tout l'ouvrage est liquide; on en perd une partie, ou on en détruit une autre, & les abeilles, qui restent ou qui reviennent, s'embourbent & se gâtent les aîles: ce qui est souvent cause que les reines désertent avec toute leur suite, & on ne les rattrape qu'avec beaucoup de peine.

3°. Il ne faut pas non plus enlever tout l'ouvrage des paniers qu'on veut conserver aux hausses: on prend tout ce qui excéde la ruche par la taille, on coupe ordinairement l'ouvrage par moitié, & on a toujours soin de se régler sur la saison plus ou moins avancée, sur le climat, sur le nombre & la force des abeilles, pour ne les pas laisser dépourvues l'hiver.

4°. Il faut mettre les rayons, à mesure qu'on les ôte de la ruche, dans des vases de terre ou de bois bien propres, & les emporter, à la maison, le plutôt que l'on peut, afin que les mouches de la ruche ou les voisines, que l'odeur attire, ne viennent pas les piller: par la même raison, il faut les mettre, à la maison, dans un endroit bien fermé & bien chaud, pour les pressurer, comme nous le dirons ci-après.

5°. Ceux qui veulent avoir beaucoup de miel, en changeant les mouches de panier, ce qui ne se fait que dans le tems que les fleurs sont en abondance dans la campagne, comme au printems, doivent empêcher de jetter auparavant, & observer ce qui en a été dit ci-devant; mais, s'ils font une récolte abondante de cire & de miel, ils perdent aussi le couvain, qui n'est pas peu de chose.

6°. Ceux qui veulent couper la moitié de l'ouvrage, comme on fait ordinairement en taillant pour la récolte, doivent aussi, auparavant, hausser, vers la mi-Mai, les ruches qu'ils ont dessein de châtrer, & les laisser travailler jusqu'au mois d'Août, afin qu'elles puissent amasser davantage, & elles répareront leurs pertes sur les fleurs de l'automne & parmi les bruyeres: par-là on trouvera plus dans un panier que dans quatre, & les mouches passeront l'hiver sans disette.

7°. Pour ceux qui haussent leurs ruches, comme les Limosins, il est bon qu'ils le fassent dès le mois de Juin; leurs mouches jettent peu avant la Saint-Jean: cela produira trois bons effet. 1°. Leurs ruches, haussées, jetteront, l'année suivante, de bonne heure, dans le mois de Mai, parce qu'elles auront une grande quantité de mouches qui jetteront dès la premiere saison. 2°. Ils recueilleront plus dans un panier que dans quatre, parce qu'il y aura plus d'ouvrieres & plus d'émulation. 3°. La bonne provision mettra les mouches à couvert des rigueurs de l'hiver.

8°. De même ceux qui font mourir leurs mouches, doivent marquer les paniers dont ils veulent se défaire, & leur donner des hausses de seize à dix-huit pouces, selon leur force, à la mi-Mai, avant qu'ils aient jetté, puis les laisser travailler jusqu'à la mi-Septembre, & les tuer alors; on y trouvera jusqu'à quatre-vingt ou cent livres de miel, & de la cire à proportion; mais, je le répéte, c'est une barbarie que de faire périr ainsi des paniers entiers. On a beau dire que c'est parce que toutes les mouches en sont vieilles, languissantes ou mauvaises: cela peut-il être, puisque les ruches se renouvellent, & que, par conséquent il y a des jeunes & des vieilles mouches? Ainsi tout ce qu'on peut dire pour autoriser de semblables usages ne doit point déterminer à se servir de pareils moyens pour avoir le miel & la cire.

Il seroit trop difficile, comme je l'ai dit, d'avoir, dans la même année, des essaims & beaucoup de miel du même panier.

Manieres de quelques Pays étrangers, pour dépouiller les Ruches.

En Italie ils ont beaucoup de ruches à trois faces, & ouvertes en dessus. Lorsqu'on veut tirer le miel, on leve le couvercle, on bouche le trou qui est au bas de la ruche, on fait de la fumée dessous pour en chasser les mouches, & avoir, par ce moyen, le tems de faire la récolte du miel, qu'on tire entiérement ou en partie, selon qu'on le juge à propos : cela fait, on raccommode la ruche comme elle étoit auparavant, puis on l'expose au midi, & la chaleur excite les abeilles à recommencer leur ouvrage.

On en agit de même, lorsque les ruches sont quarrées ou rondes, & qu'il y a un couvercle par-dessus.

Les peuples, aux environs de Gironne & de Mantoue, châtrent leurs mouches de cette maniere. Ils commencent par ôter le couvercle du panier, ensuite ils prennent un sac, dont ils enveloppent le haut de la ruche par la bouche, ils l'attachent bien; puis, en fumant les mouches par-dessous, elles montent toutes dans le sac, qu'ils lient aussi-tôt, & ils le laissent à terre pendant qu'ils tirent le miel du panier sans crainte d'être piqués : cela fait, ils remettent le couvercle de la ruche, ils y attachent le sac à l'entrée, & les mouches y rentrent & travaillent tout de nouveau.

Ces mêmes Peuples se servent aussi d'un autre moyen, qui paroît meilleur. Supposons que ce soit un panier rempli de vieilles mouches, on met, tout proche, un autre panier vuide : (c'est en plein jour que cela se doit faire, sur la fin de Juin ou de Juillet, & le panier vuide doit avoir été parfumé d'herbes odoriférantes); puis on a soin de laisser, au couvercle, un trou large comme la main & en rond, afin que les mouches y entrent, lorsqu'elles auront rempli le panier où elles travaillent jusqu'en haut & à plus de moitié : ensuite, on leve celui qui est plein, au commencement de Septembre, bouchant le trou de la ruche qui est dessous : cela fait, il n'y a plus de mouches à craindre, & on tire tout à l'aise, le miel qui y est. On fait la même chose, aux abeilles qu'on a châtrées, en Mai ou Juin, parce qu'y ayant une grande abondance de fleurs en cette saison, elles emplissent également le panier de dessus & celui de dessous : on prétend même que les essaims nouveaux quittent leurs meres, & s'y arrêtent, sans aller chercher d'autres gîtes.

On agit encore autrement en d'autres endroits : les uns coupent par-dessous une partie des rayons, y en laissant néanmoins assez pour entretenir les abeilles.

D'autres prennent tout ce qu'il y a de meilleur dans la ruche environ vers le commencement d'Août, après avoir chassé les abeilles; puis ils les y remettent, & les mouches recommencent à travailler comme auparavant : c'est ainsi qu'on le pratique dans la Lorraine, & les Habitans de ce pays appellent ce travail *traverser*.

Quelques-uns d'entr'eux suivent une méthode plus grossiere; ils rompent tous les rayons, & ils les font tomber dans quelque vaisseau, après avoir fait mourir les mouches avec de la fumée de soufre, de foin ou de paille : c'est ainsi que les Peuples du Luxembourg en agissent; mais c'est, à proprement parler, couper un arbre pour en avoir le fruit.

Pour revenir à la pratique des Lorrains, lorsqu'ils veulent faire la récolte du miel, ils creusent autant de fosses d'un pied de large & d'un pied & demi de profondeur, qu'ils ont de paniers; ensuite ils mettent les ruches le bas en haut, sur le soir, & ils les laissent ainsi passer la nuit; la fraîcheur ralentit les abeilles : le lendemain, de bon matin, ils ajustent un panier vuide sur chaque panier plein;

en forte que les embouchures fe rapportent, & ils les environnent d'une toile, qui empêche les mouches de fortir : il y en a qui font cette jonction des ruches dès le foir : le matin venu, ils frappent doucement avec deux bâtons, fur la ruche d'en bas, l'efpace d'un quart-d'heure ; le bruit & le mouvement que cela excite dans la ruche, fait monter les mouches dans le panier de deffus, qu'ils ferment avec la même toile, pour les porter dans un lieu accoutumé à y paffer l'été, pendant qu'ils tirent tout le miel des paniers.

III.

Du Miel.

Les rayons étant ôtés de la ruche, & apportés à la maifon le plutôt que l'on peut, il faut, 1°. les mettre dans un lieu qui foit non-feulement frais, mais encore fecret & bien fermé, en forte que les mouches, qui s'acharneroient à avoir leur bien, n'y puiffent point du tout entrer ; car fi elles y avoient la moindre entrée, il feroit impoffible d'y travailler, elles piqueroient cruellement les Ouvriers, ou leur perdroient les yeux ; & quelque foin qu'on pût prendre à boucher les portes & les fenêtres, elles confommeroient tout le miel en très-peu de tems. Malgré la bonté de la clôture de ce lieu, il eft toujours bon d'y faire continuellement, en dedans, & tout autour, en dehors, de la fumée avec du vieux linge ou du foin mouillé, pour empêcher les abeilles d'en approcher.

2°. Si on a chaffé les mouches des paniers, & qu'on apporte dans le laboratoire les ruches pleines d'ouvrage, pour l'y façonner, il faut les mettre auffi-tôt fur la fumée de foufre, pour tuer les mouches qui pourroient y être reftées, parce qu'elles piqueroient les Ouvriers, en maniant les rayons.

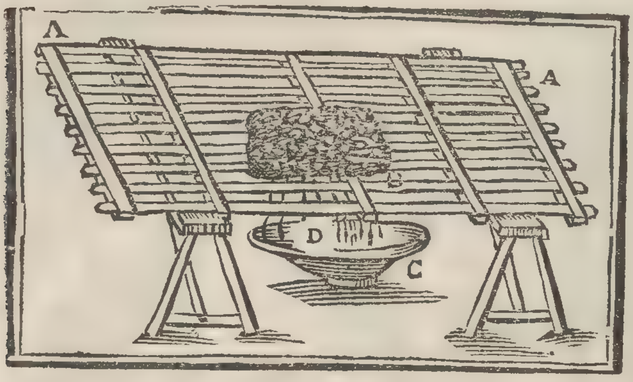
3°. Si on fait la récolte avant la fin de Septembre, on trouvera du couvain dans les ruches : il faut le mettre à part ; car il fe convertiroit en une eau blanchâtre, qui donneroit mauvais goût au miel, l'empêcheroit de durcir, & en diminueroit le prix. Il faut auffi ôter foigneufement la matiere à cire, parce qu'elle fait tourner le miel ou le corrompt. On peut fondre, avec la cire, tous ces rayons, où il y aura du couvain & de la matiere à cire.

4°. Avant de preffurer le miel, on doit éplucher foigneufement les gâteaux, en ôter toutes les ordures, les mouches, la vieille cire, les vers & les papillons ; finon le miel gâteroit ou diminueroit notablement.

5°. Cela fait, on tire le miel des gâteaux de trois façons différentes, qui font autant d'efpéces différentes de miel.

Miel vierge, ou Miel blanc : premier Miel.

La premiere eft celle du *Miel vierge :* c'eft comme le vin de mere-goutte, c'eft-à-dire, que c'eft le miel qui coule de lui-même, fans expreffion & fans feu, des gâteaux nouvellement tirés, qu'on pofe tout chauds (après les avoir rompus ou coupés, fur une petite claie d'ofier, ou fur une nappe fufpendue par les quatre coins, fous laquelle on met un vaiffeau bien propre, pour recevoir le miel), Voici la figure de la claie.



A. *Claie d'ofier.* B. *Gâteau de miel rompu.* C. *Vaiffeau pour recevoir le miel.* D. *Miel qui diftille.*

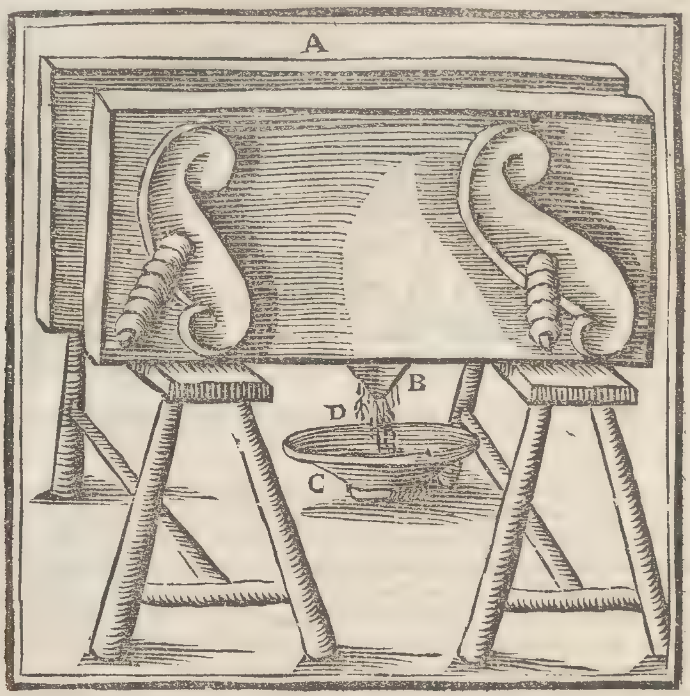
Il y en a qui, fans fe fervir de claie ni de nappe pour tirer le miel vierge, & fans en rompre les gâteaux, les mettent tout chauds, les uns contre les autres debout dans un panier, fur une poêle, dans un lieu fort chaud, ils égratignent feulement un peu les rayons, afin que le miel coule plus promptement.

Le miel vierge eft incomparablement meilleur & plus délicat que les autres : on le met dans des pots de terre bien propres & vernissés; il devient fort dur, & il eft prefque toujours blanc. Celui de Languedoc, & particuliérement celui de Corbiere, près Narbonne, eft le plus eftimé.

Après que le miel vierge a coulé, on peut encore tirer du miel blanc des gâteaux d'où il vient, en les mettant feuls légérement en preffe; mais comme il s'y mêle toujours un peu de cire, ce fecond miel, quoique blanc, n'eft pas fi bon, à beaucoup près, que le miel vierge, & il fent la cire.

Second Miel.

Le fecond miel fe tire par la preffe, fans feu, & il eft plus épais que le premier. La feconde maniere de tirer le miel eft donc de prendre les gâteaux tout chauds & bien épluchés, d'en remplir des petits facs de toile claire, ronds & pointus, comme des chauffes à hippocras, de les mettre dans une preffe, & d'en exprimer le miel, qu'on laiffe tomber dans un vaiffeau mis, pour cela, fous la preffe. En voici la figure.



A. *Presse.* B. *Bout du sac, qui est en presse.* C. *Vaisseau recevant le Miel.* D. *Miel distillant.*

Les pots de terre ou autres, dans lesquels on mettra ce second miel, doivent être placés dans un lieu propre & sec. On les y laissera découverts pendant quelque tems, jusqu'à ce que le miel ait fermenté : il se purifie & s'éclaircit, en poussant en dehors une écume qu'on aura soin d'ôter, avec une cuiller nette ; & quand toute l'écume sera sortie, on couvrira les pots : il n'y faut que du papier.

Troisiéme Miel.

La troisiéme maniere de tirer le miel, donne celui qui est le moins estimé. On ramasse tous les gâteaux vieux ou nouveaux, même ceux qui ont donné le miel vierge, ceux qui renferment la matiere à cire & les couvains ; on jette tout cela dans une chaudiere, avec un pot d'eau, qu'on fait tiédir sur le feu, en remuant toujours : quand ces gâteaux sont tiédes, on en remplit de petits sacs, & on les pressure, comme je viens de le dire du second miel.

Il ne faut pas trop faire chauffer le miel, car il deviendroit noir & de mauvais goût, & outre cela, il s'y mêleroit de la cire ; ce qui seroit une double perte, parce que la livre de cire vaut toujours beaucoup plus que celle de miel.

Il ne faut pas non plus mettre beaucoup d'eau pour chauffer le miel ; il en est bien moins bon, à proportion.

Quand on n'a point de presse, on se sert du pressoir : chaque pays a sa maniere, & il y en a où l'on ne fait que deux sortes de miel; le vierge, & celui qu'on exprime des gâteaux chauffés dans l'eau; le premier est blanc, & le second est jaune.

Plutôt on peut tirer le miel, meilleur il est, & plus on en tire. La chaleur du lieu où on le travaille contribue aussi à la quantité.

Le miel commun est jaune, & il vient des deux dernieres manieres de le tirer : il emporte toujours un peu de cire; & comme il a passé par le feu, du moins par la presse, & qu'il n'est pas si nouveau que le blanc, qui est presque toujours miel vierge, il est plus âcre, plus laxatif & plus déterfif que le blanc : c'est pourquoi on l'emploie dans les lavemens & dans les remédes extérieurs.

Le miel blanc vaut ordinairement le double du commun ou jaune, & celui de Narbonne vaut, à Paris, quatre fois plus.

Le miel blanc se fait, aux environs de Paris, des rayons des jeunes essaims de l'année, qu'on tire sans feu.

Choix du Miel.

On doit le choisir épais, grenu, clair, nouveau, transparent, lourd & filant, d'une odeur douce, agréable, un peu aromatique, & d'un goût doux & piquant : celui qui surnage est le moindre.

Entre les blancs, celui de Narbonne est le plus délicieux, à cause de la chaleur & de la quantité de romarin & de mélisse qu'il y a dans le pays; lorsqu'il est pur, il est aussi dur que du sucre candi : le miel blanc jaunit en vieillissant. Quant au miel commun, celui de Champagne passe pour le meilleur des jaunes, à cause qu'en général le terroir y est sec, & les herbes fines & aromatiques : le moins estimé de ceux de France, est celui de Normandie. Celui de Mingrelie est excellent, parce qu'il y croît force mélisse. Celui de Sardaigne est amer, & celui d'Espagne a le goût du genêt.

Le miel fait au printems est plus estimé que celui qui a été fait en été, & celui de l'été plus que celui de l'automne, à cause de la force des fleurs.

Il faut préférer le blanc ou le pâle au plus foncé, le nouveau au vieux, celui qui écume un peu en bouillant à celui qui écume beaucoup, l'âcre-doux à celui qui n'a que de la douceur, enfin le miel d'une médiocre odeur à celui d'une odeur trop sensible, ce dernier étant d'ordinaire sophistiqué par le thym ou autres herbes qu'on y mêle.

Usages du Miel.

Il est d'un grand usage, non-seulement en alimens, mais aussi en boissons; soit hydromel vineux, hydromel commun, ou simple eau miellée, comme nous l'expliquerons ailleurs : il en entre dans le pain d'épice : le miel sert encore en médecine. Autrefois on l'employoit par-tout au lieu du sucre, qui n'étoit point connu. Bien des ménageres en mettent encore actuellement dans leurs confitures communes, pour épargner le sucre.

I V.

De la Cire.

Le miel étant pressé & coulé, la cire & le marc restent dans les sacs.

Pour avoir de la cire & la séparer d'avec le marc, on met le tout dans un chaudron, avec une quantité suffisante d'eau claire, qu'on fait bouillir, à petit-feu en la remuant avec un bâton. On peut augmenter le feu peu-à-peu, de peur que la cire ne se brûle; ensuite on jette le tout, tout chaud, dans les mêmes sacs qui

ont servi à tirer le miel, & on pressure la cire de même : elle passera à travers des sacs & tombera dans des vaisseaux, où l'on aura mis un peu d'eau pour qu'elle ne s'y attache point : on peut jetter, de tems en tems, de l'eau bouillante sur le sac, pour en exprimer davantage de cire : quand il n'en sortira plus rien, on en remettra d'autre sur le feu, & dessus le marc de la premiere tirée ; la cire ne s'en exprimera que mieux.

On rassemble toute la cire dans les vaisseaux où elle est tombée, & on la refond, dans un chaudron, avec de l'eau : on l'écume lorsqu'elle bout ; & après qu'elle a bien bouilli, & qu'on l'a bien écumée, on la jette dans un autre vaisseau, où il y a aussi un peu d'eau, de peur qu'elle ne s'attache au fond ; ensuite on la met dans quelqu'endroit sec, & hors de la portée des rats ; on l'y laisse refroidir à loisir, & on jette l'eau qui étoit dans le vaisseau : s'il se trouve quelque ordure dans le fond, ou ailleurs, on la séparera avec le dos d'un couteau.

En retirant la cire de dessus le feu, après qu'on l'a fondue pour la seconde fois, il faut la faire couler dans des bassins de la grandeur dont on veut que soient les pains de cire : on en peut faire d'un poids considérable, & on en a vu pesant jusqu'à deux & trois cens livres : quand les pains sont bien gros, la cire en est bien meilleure, & elle se vend trois sols par livre plus que les petits pains, que font d'ordinaire les Paysans : la raison est que l'on donne aux petits pains un feu trop âpre, ce qui desséche la cire, & fait qu'elle dure & éclaire moins, & ne blanchit pas si aisément : ainsi tout le secret, pour faire de bonne cire, est de ne point la laisser trop cuire, & de la bien écumer. Il faut y jetter beaucoup d'eau, & faire refondre le marc plutôt trois ou quatre fois, que de la faire trop chauffer tout d'un coup. Quand elle est reposée & refroidie, on doit en ôter, avec un couteau, le sédiment, qu'on appelle le pied de la cire ; c'est-à-dire, les ordures échappées à travers de la toile ou des trous du pressoir. Les ordures qui restent dans les sacs, après que la cire en a été tirée par la presse, s'appellent *marc de mouches*, & servent pour les foulures de nerfs & pour les chevaux.

Le vrai secret, je le répete, pour avoir de belle cire jaune, est de la faire fondre à propos, & sur-tout, de ne la point faire trop chauffer ; ce qui est un défaut assez ordinaire & essentiel, qui empêche les cires de prendre le beau blanc qu'elles prendroient si elles avoient été ménagées au feu.

Usages & choix de la Cire.

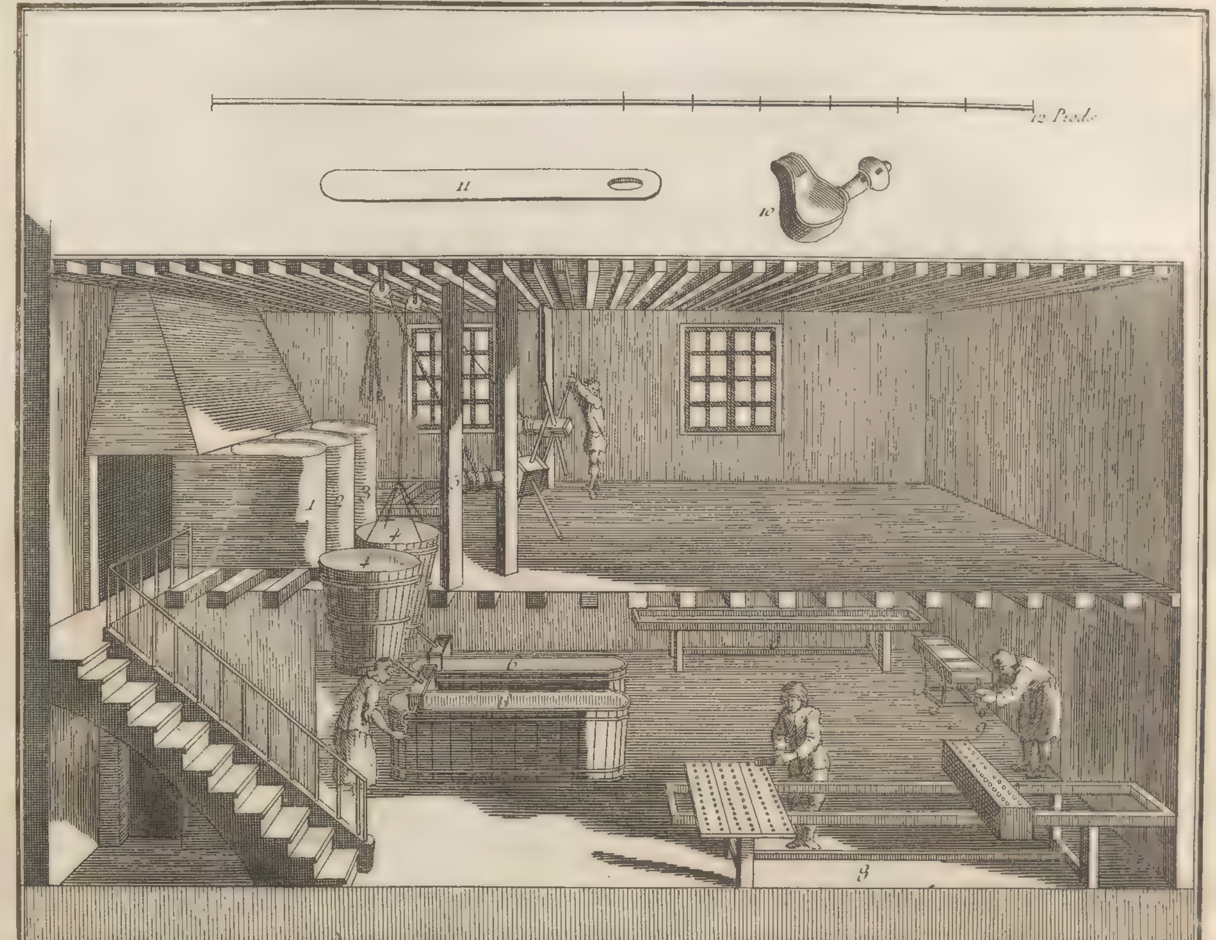
Elle est d'une grande consommation, sur-tout dans les pays chauds, comme en Espagne, Portugal & Italie, au Pérou & au Méxique, où les lumieres de suif sont trop coulantes & hors d'usage, à cause de la chaleur. On en consomme aussi beaucoup en France, sur-tout à Paris. La cire sert, par-tout, à faire des cierges, des flambeaux, de la bougie grande & petite, des figures, des onguents, emplâtres & pommades, &c.

On appelle *cire-vierge*, celle qu'on tire sans qu'elle ait passé par le feu. Après la cire-vierge, la meilleure est celle qui est d'un beau jaune, qui sent le storax, qui est ductible en sa siccité, & qui se peut filer comme le mastic.

Il y a des Auteurs qui ont dit que la *propolis* est une autre sorte de cire-vierge, ou espéce de mastic rouge que les abeilles font dans leurs ruches ; mais ils se sont trompés : la propolis n'est autre chose qu'un résine que les mouches à miel recueillent toute faite sur le bouleau, le saule & le peuplier, & dont elles se servent pour boucher les trous & les fentes de leurs ruches, comme je l'ai déja dit.

LE BLANCHISSAGE DE LA CIRE

1. Poëlle ou l'on fond la cire jaune 1.ère fonte.
2. Poëlle pour le demi blanc 2.eme fonte.
3. Poëlle pour mettre en pains 3.me fonte.
4. Cuves avec leur Canelle. elle sont ordinairem.t de bois.
5. Treuil pour tirer les Cuves pleines de Cire fondus.
6. Baignoires pleines d'eau froide.
7. La Grelloire.
8. Tables ou sont les moulles pour recevoir la Cire.
9. l'Ecuellon dans la main de l'Ouvrier.
10. Le Pot a Cire ou Pot a ecueller.
11. Barre platte pour recevoir la Cire



Tome I. Page 421.

La cire blanche, de quelque blanchiſſage qu'elle vienne, doit être choiſie blanche, claire, tranſparente, en pains épais, & qui, caſſée ſous les dents, n'y adhere point, & n'ait pas de mauvais goût.

A la Guadeloupe, on voit des mouches à miel dont la cire eſt noire, & ne blanchit jamais : elle pourroit ſervir à faire de la bougie auſſi-bien que la nôtre ; mais elle a le défaut d'être très-molle. Il y a auſſi, au Miſſiſſipi, une plante commune, dont la graine, bouillie dans de l'eau, laiſſe un ſédiment inflammable, qui, étant mêlé avec la vraie cire, en augmente conſidérablement le volume.

Manieres de blanchir la Cire.

On la fait blanchir de différentes manieres : les uns la laiſſent pluſieurs jours au ſoleil & à la roſée, après l'avoir rapée en menues parties ; les autres la font chauffer, avec quantité d'eſprit-de-vin, & la paſſent par le filtre : alors elle ſe blanchit tout-à-coup.

La cire grenée ſe blanchit plus facilement que l'autre.

Quelques-uns diſent que, pour faire blanchir la cire, il faut la faire bouillir dans de l'eau de mer.

D'autres prenent de la cire jaune, la font fondre, avec de l'eau claire, dans un chaudron, la font bouillir, l'écument, la dreſſent dans un linge blanc & clair, la paſſent chaudement à travers pour en ôter les ordures ; puis ils la refondent, dans le même chaudron, à feu lent, (au lieu de ce chaudron, il vaut mieux ſe ſervir d'une poële large par le haut :) enſuite ils prennent une palette de bois, la trempent dans de l'eau fraîche, & en même tems la plongent dans la cire fondue ; cette cire ſe durcit tout autour, & s'attachant à la palette, paroît comme une peau mince & diaphane, qui ſe ſépare aiſément de la palette en la replongeant dans l'eau, où on laiſſe la cire pour achever de l'affermir.

Après cela, ils remettent, pour la ſeconde fois, la cire ſur le feu, & recommencent la même manœuvre qu'auparavant. Ils font la même choſe juſqu'à trois fois ; enſuite ils retirent la cire de l'eau fraîche, l'étendent ſur des claies couvertes de toiles, & l'expoſent au ſoleil & à la roſée, qui, pénétrant cette cire en feuilles, & tranſparente, la font blanchir en peu de jours.

On doit prendre garde que le ſoleil ne ſoit point trop ardent, car la chaleur exceſſive fait fondre la cire : on évite cet inconvénient, en l'arroſant, ſur le midi, avec de l'eau fraîche.

Façons des blanchiries des Cires.

Comme la cire blanche n'eſt que de la cire jaune purifiée & blanchie, elle eſt plus ou moins eſtimée, ſuivant les différens lieux où on l'a blanchie. Autrefois on eſtimoit, 1°. le blanchiſſage de Château-Gontier, 2°. celui d'Angers, 3°. celui du Mans, 4°. celui de Hollande, 5°. celui d'Amboiſe, 6°. celui de Chaumont, près de Troyes, 7°. celui de Rouen, qu'on eſtime le moins, à cauſe des ſuifs de boucs, de chevres ou de moutons, dont la cire qui s'y blanchit, eſt toujours mêlée ; mais la plupart de ces blanchiries ſont bien tombées. Les nouvelles qu'on a établies à Antony & à Lay, près Paris, ſont aſſez eſtimées.

Les cires qui reçoivent le plus beau blanchiſſage, ſont celles de Bretagne & de la baſſe-Normandie, particuliérement celles du Cottentin. Celles de la haute-Normandie, du côté de Paris, celles du Berry & du Limoſin, & celles d'Angleterre, de Hambourg & de Dantzik, blanchiſſent, mais non pas ſi parfaitement. Toutes celles de Touraine, la plûpart de celles du Poitou, toutes celles

du Maine & d'Anjou, à la réserve des lieux voisins de Château-Gontier & de Bretagne; & quelques-unes de la haute-Normandie, ne blanchissent point du tout. Celles de la Franche-Comté blanchissent très-difficilement. On a observé que, dans tous les pays de vignobles, où l'on recueille de la cire, il est absolument impossible de la pouvoir blanchir, ces sortes de cire restant toujours grises; en sorte qu'elles ne se vendent & ne s'emploient ordinairement qu'en jaune. C'est des Vénitiens que nous tenons l'art de blanchir la cire.

On ne travaille à blanchir les cires que depuis le commencement de Mai, jusqu'à la fin de Septembre.

Le blanchissage de la cire se fait en la réduisant d'abord en petits grains, ou parcelles, par le moyen de la fonte & de l'eau fraîche, dans laquelle on la jette toute chaude, ou en l'étendant en lames très-minces. Cette cire, grenée ou applatie, s'expose à l'air, sur des toiles, où elle reste jour & nuit, ayant également besoin du soleil & de la rosée; on la refond ensuite, & on la grene ou applatit, & file à plusieurs reprises, la remettant toujours à l'air dans l'intervalle d'une refonte à l'autre; & quand elle est bien blanchie, on la fond une derniere fois, pour la réduire en petits pains.

Voici comme on fait ces différens ouvrages dans les blanchiries.

On prend ordinairement cinq cens livres de cire jaune, que l'on met fondre dans une chaudiere, avec deux seaux d'eau bien épurée, à feu clair, égal & modéré, afin que la cire fonde sans se brûler; on a soin de l'écumer; & quand elle est bien fondue, écumée de nouveau, & encore toute chaude, on la vuide avec l'eau, dans un tonneau de la même grandeur que la chaudiere, qu'on couvre bien de quelque toile double, de peur que la cire ne se refroidisse. Deux heures après, on la retire du tonneau, par le moyen d'un robinet placé à deux doigts au-dessus de la superficie de l'eau; la cire ne se mêlant point avec l'eau & surnageant toujours.

Sous le robinet est placé le *Greloué*, c'est-à-dire, une espéce de vaisseau de ferblanc, ordinairement de trois pieds de long sur quatre pouces de large, & autant de profondeur, au fond duquel sont des petits trous à passer, au plus, de grosses têtes d'épingles, éloignés les uns des autres, environ d'un bon pouce, & placés comme en quinconce.

Plus bas que le greloué est le *Tour*: on nomme ainsi un rouleau ou cylindre de bois, d'un pied de diametre & de trois pieds de long.

Enfin, au-dessous du tour, est une espéce de longue auge de bois ou de plomb, quelquefois aussi de pierre, remplie d'eau fraîche, dans laquelle le rouleau est enfoncé à peu près à moitié.

Quand on veut grelouer ou grener la cire, on ouvre le robinet du tonneau, d'où la cire, encore liquide, passe dans le greloué; & tombant ensuite sur le cylindre, qui tourne continuellement par le moyen de sa manivelle & de ses tourillons qui posent sur les bords de l'auge, se réduit comme en gouttes de pluie; en sorte qu'en se figeant par la fraîcheur de l'eau dont l'auge est remplie, elle se met toute en grains, à peu près de la grosseur d'un petit pois.

L'auge doit avoir autant de largeur, que le greloué ou le tour a de longueur, c'est-à-dire, environ trois pieds: quant à la longueur, elle doit être de dix à douze pieds, & sa profondeur d'un pied & demi à deux pieds de largeur.

A mesure que la cire se grene, on la tire de l'auge avec une fourche de bois, on la jette dans une manne d'osier, & on la porte sur les toiles, où elle est étendue & retournée par deux fois, pour y prendre sa premiere blancheur.

Après ce léger blanchissage, on la fait refondre pour la mettre encore en grains; puis on la met de nouveau blanchir sur les toiles, en la retournant encore.

Lorsqu'enfin la rosée & le soleil l'ont parfaitement blanchie, on la fond, pour

la derniere fois, dans de grandes chaudieres, d'où avec un vaiſſeau de fer-blanc, on la fait couler ſur une table toute percée de petits enfoncemens ronds, de la forme des pains de cire blanche que les Epiciers-Ciriers vendent, ayant auparavant mouillé les moules d'eau fraîche & nette, pour qu'on en puiſſe plus facilement retirer la cire : après quoi on l'expoſe encore à l'air, ſur les toiles, pendant deux jours & deux nuits; pour la rendre plus tranſparente & la faire ſécher.

Autre maniere de blanchir la Cire en la filant.

On commence par la fondre dans une chaudiere, qu'on couvre de quelque toile double, à feu égal & modéré : étant bien écumée & fondue, on la laiſſe refroidir, de ſorte néanmoins qu'elle ne ſe fige point, & qu'elle puiſſe couler aiſément, pour la filer de la maniere qui ſuit.

Auprès du fourneau, où aura été fondue la cire, il faut avoir une auge de pierre de cinq à ſix pieds de long, ſur trois ou quatre de large, aſſez profonde pour contenir un ou deux muids d'eau, dont on l'emplira. A l'extrêmité de cette auge, du côté du fourneau, il doit y avoir un rouleau de bois, traverſé dans le milieu par un morceau de fer qui poſera dans des entailles faites ſur les deux bords de l'auge, de maniere qu'il y ait moitié du rouleau dans l'eau, & moitié dehors. Cela fait, on a un baſſin de cuivre, de fer-blanc, bois ou terre, qui contienne environ un ſeau & demi ou deux de cire fondue : on la verſe dans ce baſſin, & pour qu'elle puiſſe couler, il doit y avoir à ce baſſin, un gros robinet, par lequel la cire tombera dans un autre baſſin qui ſera poſé immédiatement deſſus le rouleau de l'auge dont on vient de parler.

Ce ſecond baſſin ſera tout au plus de la même longueur & de la même largeur que le rouleau, & le fond de ce ſecond baſſin ſera percé à petits trous, afin que la cire fondue, qui tombera du baſſin à robinet, dans le baſſin criblé, coule de-là directement ſur le rouleau, que l'on tournera avec une manivelle pendant que la cire tombera. Cette cire, qui ſe file en paſſant ainſi par les trous du baſſin criblé, ſe tourne auſſi en filets autour du rouleau que l'eau humecte, & n'y faiſant que gliſſer, tombe dans l'eau & la remplit.

Il faut prendre garde que les filets ne s'embarraſſent les uns dans les autres, parce qu'ils feroient un corps trop gros; & pour prévenir cet inconvénient, on fait chauffer le baſſin criblé avant que de le mettre en place, & on rompt les filets qui ſe joignent : lorſque l'auge en eſt preſque pleine, on les en retire, & on les met dans de grands paniers, pour les porter à l'inſtant, ſur des toiles étendues exprès, où on les étale adroitement de l'épaiſſeur d'environ deux ou trois doigts, en obſervant de les manier légérement, & de ne les point trop ſerrer entre les mains, de crainte qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre.

Si l'eau, qui eſt dans l'auge, venoit à s'échauffer, ce qui arrive d'ordinaire par la chaleur de la cire qui y tombe, il faudroit rafraîchir cette eau en en mêlant de la fraîche ; ſans cette précaution, les filets ſe prendroient les uns aux autres, & ne feroient plus qu'une maſſe qui ne ſe blanchiroit point.

La cire ainſi filée, on a des tables de cinq pieds de large, & auſſi longues qu'on les ſouhaite; on les garnit de faiſceaux, afin que la toile qu'on met deſſus ne pourriſſe point, & par-deſſus cette toile on place la cire, qui eſt toute en filets. Ces tables, à expoſer & blanchir la cire, ſe mettent ordinairement dans une cour, jardin, ou autre endroit toujours expoſé au grand air. On commence à blanchir la cire au mois de Mai, comme je l'ai déja dit, à cauſe de la roſée qui tombe deſſus & qui la perfectionne; mais s'il n'y a point de roſée, & que le ſoleil ſoit trop ardent, il faudra arroſer cette cire avec un arroſoir à

pompe à petits trous. On laiſſe la cire en cet état, durant trois ſemaines ou un mois, juſqu'à ce qu'on voie qu'elle ſoit bien blanchie : après quoi on la fait fondre pour la mettre en petits pains, afin de la vendre ou de l'employer à faire des cierges & de la bougie.

Maniere de faire les Cierges.

Les cierges ſe font de deux manieres : à la cuiller, & à la main. Pour les faire *à la cuiller*, qui eſt la façon la plus en uſage, on prend moitié fil de Guibray, qui eſt fait d'étoupes de lin blanc, & moitié coton filé; on les tortille enſemble dans les mains, & on les coupe de la longueur qu'on ſouhaite donner aux cierges.

Quand les méches ſont taillées, on les accroche par le haut ou collet, à une *romaine*, qui a ordinairement quarante-huit crochets : c'eſt une machine faite comme une petite roue, dans le milieu de laquelle paſſe une grande perche qui tourne ſur un pivot par en bas, & qui entre par le haut, dans une eſpéce de piton attaché au plancher. Cette romaine eſt placée de façon que les cierges, à meſure qu'on la tourne, ſe trouvent tomber perpendiculairement au-deſſus de la poële à fondre la cire, qui eſt poſée ſur le *caque* ou fourneau de tole ſous lequel eſt le feu. On prend la cire fondue avec une cuiller de fer-blanc à poignée, qui peut en contenir environ deux livres, & on la verſe de la main droite à un pouce près du haut de chaque méche, tournant en même tems avec deux doigts de la main gauche, le collet de cette méche, pour que le cierge ſoit jetté également, & bien enveloppé de cire. On continue ainſi à donner les autres jets, en obſervant de commencer le quatriéme plus bas que les trois premiers, & les deux ſuivans encore plus bas, c'eſt-à-dire de ne donner qu'un demi-jet par bas. Après que les cierges ont acquis la moitié du poids qu'on veut qu'ils aient, on les met de côté pour les laiſſer refroidir.

Les Ciriers emploient communément, pour faire ces premiers jets, les vieux cierges & autres cires qu'ils achetent des Egliſes & des Particuliers.

Lorſqu'on veut finir les cierges, on les remet à la romaine, & on les couvre de belle cire en en jettant autour comme on a fait pour les commencer. Il eſt néceſſaire de donner deux demi-jets par le bas, afin de le groſſir, & que le cierge ait la forme pyramidale; mais le dernier jet doit être en entier.

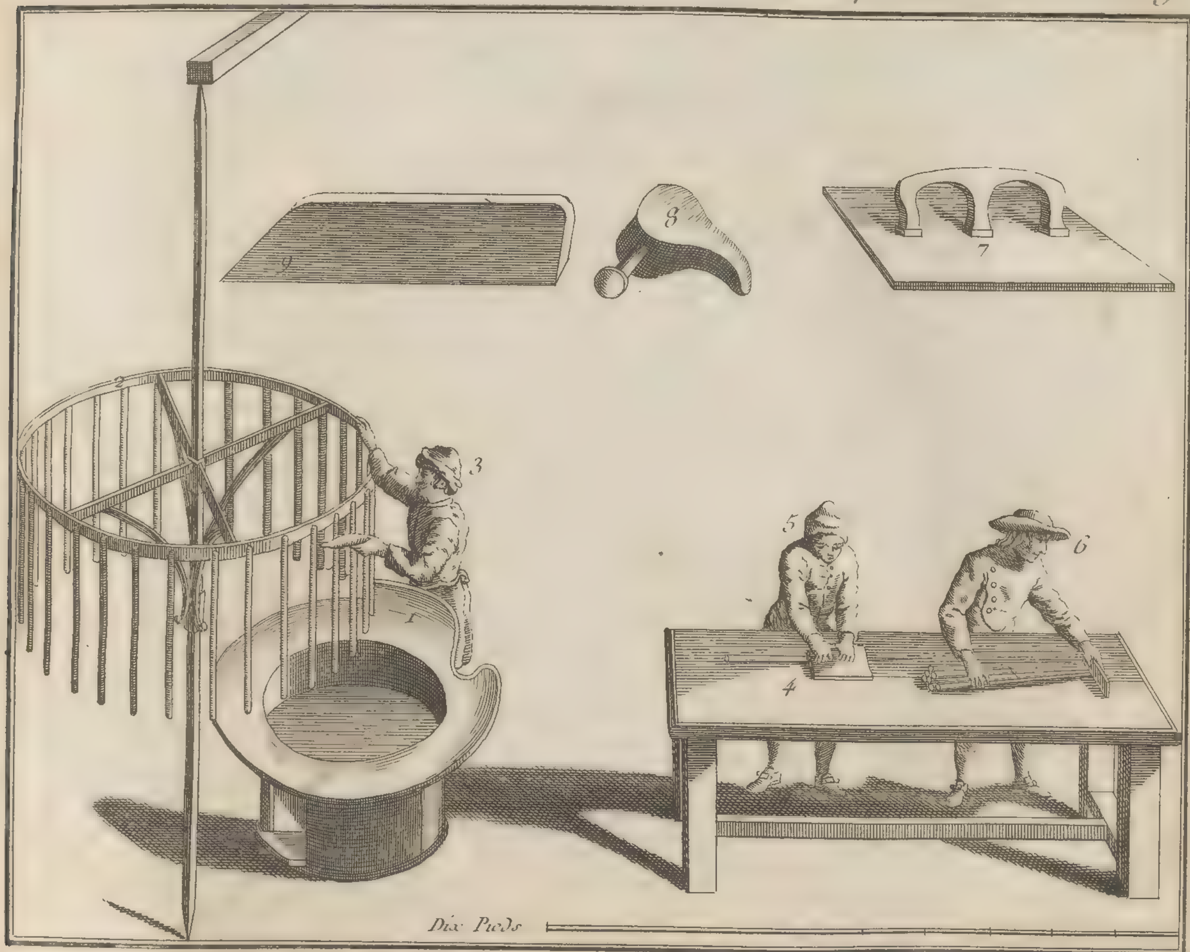
Quand les cierges ont entiérement acquis leur groſſeur & poids, on les met étuver dans un lit de plume entre des draps de toile, pour conſerver la cire molle, & la tenir en état d'être travaillée; enſuite on les tire du lit l'un après l'autre, & on les roule ſur une table de noyer avec un rouloir de même bois, qui eſt fait en quarré, ayant deux mains par-deſſus. On doit avoir attention d'arroſer la table & le rouloir d'un peu d'eau, afin que la cire ne s'y attache point.

Les cierges étant roulés & bien unis, on en coupe l'extrêmité du pied avec un couteau de buis propre à cet uſage, & on y fourre une broche auſſi de buis, pour y faire le trou qui ſert à poſer les cierges deſſus les chandeliers; enſuite on les met par ſix ou huit avec un bout de corde qu'on paſſe par leurs collets, & on les accroche en l'air pour les raffermir.

Pour faire les *cierges à la main*, on choiſit des méches ſemblables à celles des cierges faits à la cuiller, & on les attache à des clous contre la muraille par le bout oppoſé au collet, enſuite on jette de la cire dans un chaudron ou poële à cire rempli d'eau chaude, & on l'amollit à force de la pêtrir avec les mains, puis on en prend un morceau dont on enduit les méches peu-à-peu, après cela on en applique un autre, & on continue de cette maniere en diminuant

FABRIQUES DES CIERGES ET BOUGIES

1. Poëlle de Cuivre ou se fond la Cire blanche.
2. Cerceau de fer ou sont acrochées les meches. pour les Cierges et Bougies
3. Le jet de Cire sur les meches.
4. Table a rouler et a polir les Cierges.
5. Ouvrier qui roule.
6. Ouvrier qui tranches le pied du Cierge et d'y inserer une cheville pour l'enfoncement dans le Chandelier.
7. Le rouloir de bois de noyer.
8. La Cuilliere.
9. Le Couteau pour trancher le bas du Cierge.



minuant toujours d'épaiſſeur juſqu'au collet. Les cierges étant parvenus à la groſſeur qu'on veut leur donner, on les met ſur la table de noyer; on les roule; on leur coupe l'extrêmité du pied, & on leur y fait un trou avec la broche.

Il faut obſerver que quand on roule les cierges faits à la main, on ne doit pas arroſer la table ni les outils avec de l'eau, mais on les frotte d'huile d'olive ou de ſain-doux; on s'en frotte auſſi les mains.

On fait les cierges de différentes longueurs, groſſeurs & poids.

Différentes façons de faire les Bougies.

Il y a deux ſortes de bougie, la bougie de table, qui ſe met dans les bobéches des chandeliers, flambeaux, bras-de-cheminées & luſtres; & la bougie filée, qui ſe porte en pain dans la poche.

La *bougie de table* ſe fait à peu près comme les cierges à la cuiller: on prend des méches moitié coton, & moitié fil blanc & fin, qu'on tortille dans les mains, & qu'on cire avec un peu de cire blanche, pour que la méche ſoit bien égale, obſervant de ne laiſſer paſſer aucun fil, ce qui feroit couler la bougie; enſuite on enferre le collet de chaque méche avec un petit ferret de fer-blanc fait exprès, pour conſerver le coton ſans que la cire l'approche. Autrefois on papillotoit le bout des méches avec du papier, ce qui faiſoit le même effet, mais on perdoit plus de cire.

Quand toutes les méches ſont ainſi enferrées ou papillotées, on les colle chacune ſéparément, par le côté oppoſé au collet, à des bouts de ficelle qui ſont attachés autour d'un cercle qui eſt ſuſpendu au-deſſus de la poële où l'on fait fondre la cire, ce qui ſe fait en appuyant chaque méche contre le petit bout de ficelle, qui eſt ordinairement enduit de cire lorſqu'on s'en eſt déja ſervi pour le même uſage; mais, une premiere fois, il faudroit s'aſſujettir à tremper l'extrêmité des méches dans la cire fondue, pour les coller contre les petits bouts de ficelle.

Les méches étant attachées, on les jette l'une après l'autre juſqu'à ce que la bougie ait acquis la moitié de ſon poids, c'eſt-à-dire, qu'on verſe de la cire deſſus, comme aux cierges faits à la cuiller; enſuite on retire la bougie du cerceau, & on la met entre deux draps, avec une petite couverture par-deſſus pour la tenir chaude & molle, & en état d'être travaillée; puis on la roule ſur la table comme les cierges à la cuiller, obſervant de jetter un peu d'eau ſur la table & le rouloir: après on la coupe du côté du collet, les ferrets ayant été ôtés; on lui fait la tête avec un couteau de buis fait exprès, & on l'accroche par le bout de la méche qui eſt découvert, à un autre cerceau où il y a cinquante crochets de fer; enſuite on lui donne trois demi-jets par en bas, & on la finit avec de nouveaux jets juſqu'à ce qu'elle ait le poids qu'on veut lui donner, qui eſt ce qui doit régler une bougie. Dans cette derniere façon on prend ordinairement la plus belle cire pour la finir.

Quand le dernier jet eſt donné, on décroche la bougie, on la remet entre les deux draps, d'où on l'a retirée, pour la rouler de nouveau; enſuite on la rogne également par le bas avec un couteau de buis, & on l'accroche pour la ſécher à des cerceaux faits en forme de cul-de-lampe.

La bougie de table ſe fait de différentes groſſeurs & longueurs; il y en a de quatre, de cinq, de ſix, de huit, de dix, de douze & de ſeize à la livre.

Pour faire de la *bougie filée*, il faut prendre du fil de Guibray, & en former une méche qui compoſera une pelote d'une livre ou deux, ſuivant la quantité

qu'on en veut faire, ayant attention de tenir la méche bien unie & ſans fil qui paſſe; enſuite on a deux *tours* poſés chacun ſur un pied, qu'on place à chaque bout de la chambre, & dans le milieu on met une eſpéce de table couverte qu'on nomme *travail*, dans laquelle entre une poële oblongue, ſous laquelle on tient du feu pour faire fondre la cire; & à une des extrêmités de la poële, en dedans, on place une *filiere* remplie de trous.

Après avoir tortillé la pelote de méche ſur un des trous, on en fait paſſer le bout par un des trous de la filiere, & on l'attache ſur le tour qui eſt à l'autre bout de la chambre; & afin que la méche trempe dans la cire avant de paſſer par la filiere, on met au fond de la poële un crochet de fer qui la fait plonger; enſuite on fait aller les tours par le moyen de leurs manivelles.

Quand toute la méche eſt paſſée ſur l'autre tour, on change la filiere de place; on la met au côté oppoſé à celui où elle étoit, & on fait paſſer la méche par un trou plus grand que le premier, obſervant de la faire toujours tremper dans la cire. On continue ce manége juſqu'à ce que la bougie ſoit à la groſſeur qu'elle doit avoir, changeant à chaque fois de trou.

On ſe ſert communément de belle cire pour les trois derniers tours, & on a attention aux deux derniers, de faire paſſer deux fois la bougie par le même trou de la filiere, pour qu'elle prenne mieux le poli.

La bougie étant à ſa groſſeur, on la plie en petits pains pendant qu'elle eſt encore chaude; on tient même une poële de feu contre le tour, & avec un petit bâton, on commence à plier les deux premiers tours; enſuite on continue juſqu'à la groſſeur qu'on veut lui donner. Les Ciriers la coupent ordinairement de poids & longueur égale avant de la plier.

Maniere de faire les Flambeaux.

Les *Flambeaux de main*, qu'on porte dans les rues pour ſe conduire la nuit, ſe font avec de groſſes méches d'étoupes de chanvre, au bout de chacune deſquelles on met un collet de fil d'étoupes de lin blanc.

Quand les méches ſont en état, on fait une compoſition de réſine, de térébenthine, & de cire commune ou jaune, qu'on fait fondre & qu'on mêle bien enſemble; enſuite on prend cinq ou ſix de ces groſſes méches, qu'on trempe avec un bâton juſqu'au fond de la poële, ayant ſoin de ne point gâter ni tremper le collet de fil blanc, & on accroche chacune de ces méches, qui ſont groſſes ordinairement comme le petit doigt, à la romaine.

Lorſqu'on en a trempé une vingtaine, on les roule ſur la table l'une après l'autre, & pendant qu'elles ſont encore chaudes, on en joint quatre enſemble, & ainſi des autres; enſuite on fait le cul du flambeau en l'arrondiſſant en œuf de poule: on trempe ce flambeau dans la compoſition fondue, afin de lui donner la facilité d'être manié: on arrange les quatre collets, & on laiſſe refroidir les flambeaux.

Le lendemain, ou quelques jours après, on les met à la romaine, & on les couvre de deux ou trois jets de cire blanche, ſelon le poids qu'on veut leur donner, le deſſous faiſant la plus forte partie; puis on les équarrit ſur la table avec *l'équarriſſoir*, qu'on pouſſe d'un bout à l'autre, & enſuite on les accroche en quelqu'endroit pour les ſécher.

Ces ſortes de flambeaux ſe font de compoſition afin qu'ils en brûlent mieux, & qu'ils puiſſent réſiſter à l'air & au vent, ce qu'ils ne feroient pas s'ils étoient de cire pure. On les fait ordinairement du poids d'une livre, d'une livre & demie, ou de deux livres.

Il y a encore une autre espéce de flambeau qu'on fait de cire pure pour les Eglises, & qui n'a qu'une seule méche proportionnée à la grosseur qu'il doit avoir; il se fait à la cuiller comme la bougie de table, se roule & s'arrondit de même. Quand il est bien uni, on l'applatit sur la table avec le rouloir ou avec un couteau de buis; ensuite on l'équarrit avec l'équarrissoir, puis on tire, avec un petit outil de buis appellé *bidet*, une raie entre chaque quarre, qui les marque parfaitement.

La *cire* devient *verte*, *noire* ou *rouge*, selon la couleur des choses avec lesquelles on la mêle; verte, par le mêlange du verd-de-gris ou verdet; noire, par le mêlange du noir de fumée ou du papier brûlé; & rouge par le mêlange de l'orcanette ou du vermillon: la jaune s'amollit avec de la térébenthine.

La *cire à gommer*, dont les Tapissiers se servent, principalement pour les coutils, est une composition de cire, de térébenthine & de poix grasse, fondues ensemble, & mise dans des moules de fer-blanc, en forme de petits gobelets.

Ce que les Parfumeurs appellent *cire grenée*, n'est qu'une cire blanche fondue & battue aves des verges pendant qu'on y jette de l'eau fraîche: par cette raréfaction on augmente sa blancheur, & on la rend plus propre pour les pommades.

Comme il n'entre point de cire de nos abeilles dans la composition de la *cire d'Espagne* ou *cire à cacheter*, ce n'est pas ici le lieu d'en parler. *Voyez* ce qui en sera dit au Chapitre V du Livre V, & de la seconde Partie.

Vers & Arbres à cire.

Outre la cire que les abeilles font avec la poussiere des étamines des fleurs, les Chinois en ont une autre espéce qui est beaucoup plus blanche & qui répand une lumiere plus claire & plus éclatante; elle est l'ouvrage de certains petits vers qu'ils élevent sur des arbrisseaux, à peu près comme on éleve les vers à soie.

Il y a à la Louisiane un arbre qui croît à la hauteur de nos cerisiers, qui a le port du myrte, & dont les feuilles ont aussi, à peu près, la même odeur. On fait bouillir dans de l'eau sa graine, qui est mûre en automne: on remue le tout de tems en tems, & on ramasse une substance grasse qui vient à surnager; c'est de la cire: une livre de graine en rend plus de deux onces; & cette graine y est si commune, qu'un homme seul en peut cueillir aisément quinze livres par jour. On ne brûle point à la Caroline d'autre bougie que celle qui se fait de cette cire.

CHAPITRE II.

Des Vers à soie.

LE Ver à soie est une des plus riches & des plus surprenantes productions de la Nature; on n'y trouve pas moins que dans les abeilles de l'utile, de l'agréable, & même du merveilleux.

L'utile est en ce que les vers nous donnent la soie & le fleuret: après leur mort même tout en sert, soit qu'ils soient vers ou papillons; c'est le meilleur engrais qu'on puisse donner aux poules, & l'appas le plus subtil pour prendre toutes sortes de poissons; leur fiente & litiere font le meilleur de tous les fumiers, sur-tout pour les melons.

L'agréable & le merveilleux est en ce que, quoique cet insecte ne vive guère plus de six semaines pendant l'année, dont il en passe quatre dans une espéce de

léthargie où il ne demande ni nourriture ni ſoins, & quoique pendant ces deux ſemaines d'action il n'ait beſoin que de feuilles de mûrier & de quelques petits ſoins, cependant dans ce court eſpace de ſix ſemaines, il change ſept fois de peau, & prend ſix formes différentes, qui n'ont la plupart aucun rapport entr'elles, ni pour la couleur, ni pour la figure, ni pour l'eſpéce, ni pour les effets, puiſque de graine qu'il eſt d'abord, au bout de quatre jours il devient ver, qui, dans quinze jours, quitte & reprend quatre peaux différentes, puis s'enſevelit dans une épaiſſe *coque* ou *coccon*, où il devient œuf & féve pendant huit ou dix jours, après leſquels il en ſort changé en papillon, qui périt de lui-même en deux jours, & retourne dans ſon premier état de graine, par le moyen de laquelle ce foible inſecte, qui n'emploie ſes ſix ſemaines de vie que pour ſe bâtir ſon tombeau, renaît de ſes cendres, ſe perpétue & s'augmente à l'infini, à meſure qu'il nous enrichit. Suivons-le dans ces différentes métamorphoſes; elles ſont repréſentées dans la figure qui eſt ci-après, dont voici l'explication.

I. Figures des différens états du Ver à ſoie.
- *1. Graine.*
- *2. Vers à ſoie de différentes groſſeurs, ſuivant leur âge & leur mue.*
- *3. Coccon où le Ver s'eſt enſeveli.*
- *4. Coccon à demi-ouvert, où l'on voit le bout de la féve.*
- *5. Feve, dont le Ver à ſoie prend la forme pendant qu'il eſt dans ſon coccon.*
- *6. Feve d'où le Ver à ſoie commence à naître, transformé en papillon.*
- *7. Papillon ſortant de la feve.*
- *8. Ver à ſoie devenu papillon, qui ne vit que pour donner auſſi-tôt la graine de Ver à ſoie.*

II. Tablettes pour loger les Vers à ſoie juſqu'à ce qu'ils cabanent.

III. Cabanes de Vers à ſoie, ou Tablettes dégarnies de feuilles, & garnies de petites arcades de branchages, ſur leſquelles les Vers à ſoie montent après leurs mues, & y filent leur coccon.

IV. Chapelets de coccons; coccons & papillons qui en ſortent.

V. Papillons mâles & femelles, qui ſe cherchent & s'accouplent auſſi tôt qu'ils ſont éclos, pour rendre la graine de Ver à ſoie.

VI. Claie ſur laquelle les papillons jettent leur graine.

VII. Chambre où l'on tire la ſoie des coccons.
- *1. Baſſin dreſſé ſur un fourneau, où l'on met les coccons dans l'eau tiéde pour les devider.*
- *2. Femme qui bat ces coccons dans le baſſin, les nettoie & les paſſe dans le métier.*
- *3. Métier à devider la ſoie & le fleuret.*
- *4. Homme qui tourne le métier.*
- *5. Panier où ſont les coccons qu'on veut devider.*
- *6. Echeveaux de ſoie dévidée.*

Avant que d'entrer dans le détail, comme je parle ici des choſes ſuivant qu'elles ſe préſentent naturellement, je ſuppoſe que perſonne n'entreprendra de nourrir des vers à ſoie, qu'il n'ait auparavant pourvu à trois choſes, qui ſont, 1°. d'avoir un lieu propre pour les loger, & leur faire faire heureuſement toutes leurs évolutions; 2°. d'avoir des mûriers bons & en aſſez grande quantité pour les nourrir, plutôt plus que moins; 3°. que l'on ſera aſſez exact & aſſez affectionné pour leur donner toute l'attention que ces délicats & précieux inſectes demandent pendant environ deux mois qu'ils ont à vivre par chaque année. Au reſte, les vers



Arte mea perco Protheus, fatis que bimestris In filo, tumulus fit mihi Seta tibi.

à soie réussissent dans tous les climats où le mûrier blanc vient bien ; & l'on a expérimenté dans le Royaume de Naples, par la chaleur de l'été de 1728, qui y a fait périr la plupart des vers à soie, que le trop grand chaud leur est nuisible.

ARTICLE PREMIER.

Du choix & de la couvée de la graine des Vers à soie.

Le premier état du ver à soie est la graine, d'où les vers écloront dans le tems par l'effet de la chaleur.

Cette graine est grosse comme des grains de moutarde, & de couleur ordinairement grise.

Choix de la Graine.

Il faut la choisir lourde, d'une couleur obscure, mais vive, cassante & liquide, de l'année, naturalisée dans le lieu depuis peu, ou en tout cas originairement d'un pays du moins aussi chaud que celui où l'on veut la faire multiplier. Expliquons tout ceci un peu plus en détail.

La graine que l'on peut avoir par soi-même de ses propres races de vers, vaut presque toujours mieux, 1°. parce qu'elle est naturalisée, 2°. parce qu'on en est sûr. Nous enseignerons ci-après, à l'Article IV, quels sont les vers ou les coccons qu'il faut choisir pour la donner, & comment on doit la façonner & la conserver.

Quand c'est de la graine qu'on achete, il faut, 1°. savoir autant que faire se peut, si elle sort de cocons choisis, & si elle a été faite & conservée de la maniere que nous le dirons à l'Article qui vient d'être indiqué; 2°. faire attention au lieu d'où cette graine vient; 3°. en savoir l'âge; 4°. prendre garde à la couleur & l'éprouver.

Sur le lieu originaire de la graine, j'ai déja dit qu'il est assez à propos d'en prendre du même climat où l'on veut la faire fructifier, parce qu'elle y est naturalisée, & elle y réussira facilement, pourvu qu'elle vienne de coccons choisis & ménagés, & qu'elle ait été conservée comme il faut.

En France, quand on n'en a point de naturalisée, il n'y a qu'à en faire venir de Provence ou de Languedoc ; elle s'accommodera toujours mieux du climat de France que celle d'Espagne ou d'Italie.

Celle d'Espagne est pourtant fort estimée ; elle est petite, d'un gris obscur, vive & fort coulante, pourvu qu'elle ne soit pas morfondue ou falsifiée ; ce qu'on tâche de connoître en en faisant l'essai comme nous le dirons ci-après.

La graine de Piémont réussit assez en France ; elle est plus grosse & plus blanchâtre que celle d'Espagne : celle d'Italie, & principalement de Boulogne, est encore meilleure, mais l'une & l'autre cédent à celles de Sicile & du Levant.

En général, toute graine de vers blanche & légere ne vaut rien : il faut donc qu'elle soit lourde, noirâtre, vive, & qu'elle ne passe pas un an. On l'éprouve à l'ongle ; si elle se casse en pétillant, & qu'elle jette de la liqueur, c'est une bonne marque, en cas que cette liqueur soit vive, belle, & ne coule cependant point ; car si la graine a été morfondue, elle n'aura ni vivacité, ni lucidité ; & si elle coule, c'est une marque qu'elle est pourrie. Après cette épreuve, on met la graine dans de bon vin, pour voir s'il y en a beaucoup de mauvaise ; la bonne ira au fond, & la mauvaise nagera : c'est autant d'argent perdu, quand on achete de la graine qui a été gardée plus d'un an.

Il est pourtant fort difficile de n'y être pas trompé dans l'achat, car la couleur vient souvent de celle de l'endroit sur lequel la graine a été faite. La mauvaise,

quand on la caſſe, donne quelquefois de la liqueur, mais elle eſt toute blanche, & ſi légere qu'elle s'évanouit au moindre ſouffle. La graine de papillons, non accouplés, aura la couleur & le poids de la bonne graine, & ne le ſera pas : de même celle faite de papillons ſortis de coccons, ou doubles, ou chargés ſeulement de ſoie à fleuret, & ne donnera, quoique belle, colorée & peſante, que des vers qui feront de mauvaiſe ſoie, ou qui mourront bientôt. Souvent même les Marchands, & les Etrangers, par jalouſie, nous donnent des graines roties ou morfondues, ou ils n'en mêlent qu'un peu de bonne ; ou bien ils nous donnent des graines de deux ans, qu'ils ont gardées dans des fioles bien bouchées & ſuſpendues près de l'eau dans un puits pendant le printems & l'été, pour l'empêcher d'éclorre : il ne faut donc compter que ſur la graine qu'une perſonne qu'on connoît ſûre aura elle-même fait dans les bons endroits.

Il eſt aiſé de s'aſſurer de celles de ſes propres races ; il n'y a qu'à réſerver les bons vers pour en faire des graines ; comme nous le dirons ci-après.

On ne prend de graine pour éclorre, qu'à proportion de ce qu'on a de mûriers. Une once de graine doit donner aſſez de vers pour conſommer les feuilles de ſix grands mûriers blancs, ou de vingt ou trente petits, ce qui s'entend des mûriers qui ont été entés ; en ſorte que la feuille des noirs étant plus dure, plus forte & plus nourriſſante, on compte un mûrier noir pour trois blancs.

En France & dans beaucoup de pays étrangers, on a coutume de renouveller la graine des vers à ſoie tous les trois ou quatre ans, parce que la race naturaliſée s'affoiblit & dégénere au bout de ce terme : c'eſt pourquoi, en Provence & en Languedoc, on tire de la graine d'Eſpagne tous les quatre ans. Cette graine ne réuſſit pourtant pas la premiere année, mais ſeulement les trois ſuivantes ; ce que pluſieurs perſonnes attribuent à la bonté du climat d'Eſpagne : mais il y a lieu de croire que cela vient plutôt de ce que la graine eſt mêlée quand on l'achete ; au lieu que, quand elle a multiplié la premiere année, on choiſit ſoi-même de beaux & bons papillons qui ne donnent qu'une graine pure, vigoureuſe & féconde. Je croirois même que, ſans recourir aux Etrangers, une graine naturaliſée, bien choiſie, bien conduite & bien ménagée, ſe perpétueroit avec ſuccès dans le lieu : les Eſpagnols eux-mêmes ne la vont point chercher ailleurs ; & en effet, s'il falloit toujours la renouveller de pays étrangers, il faudroit faire un circuit infini, d'autant plus impoſſible, que la graine doit toujours être tirée d'un pays plus chaud. Un ver en coccon bien choiſi & bien ménagé, donne toujours de bonne graine.

Couvée de la graine des Vers à ſoie.

La graine ainſi choiſie, il faut la faire éclorre au printems, dans le même tems que les feuilles de mûrier, dont on nourrit les vers à ſoie, commencent à paroître.

Quelques ſpéculatifs diſent que la lune & le ſoleil ont une grande influence ſur les vers à ſoie, que les quatre mues qu'ils ſouffrent en un mois, de huit jours en huit jours, ſuivent le cours de la lune ; & que, quand ils filent dans le tems que le ſoleil s'approche de nous, leur ſoie eſt bien plus belle & plus abondante, que quand ils filent dans le tems qu'il s'en éloigne ; qu'ainſi il faut ſi bien prendre ſes meſures, que la graine ſoit entiérement écloſe ſix ou ſept jours avant la lune d'Avril : mais ces obſervations paroîtront peu importantes à bien des gens, d'autant que la ſaiſon eſt encore dangereuſe, & que la feuille de mûrier, qui eſt la ſeule nourriture des vers à ſoie, n'eſt pas encore prête à éclorre.

La graine peut s'éclorre d'elle-même ; mais c'eſt ce qu'il ne faut point attendre, & il faut l'aider par une chaleur artificielle, qui avance les vers : en quoi on

gagne sur le printems ; on a de meilleurs vers, on leur fait éviter les grandes chaleurs & la maturité des mûres, & enfin ils naissent tous à-la-fois, c'est-à-dire, en quatre ou cinq jours au plus : au lieu que d'eux-mêmes, ils viendroient à tems différens, & par cette inégalité d'âge & de mues, ils demanderoient six fois plus de soins, d'espace & de feuilles, & courroient six fois plus de risque que quand ils sont de la même couvée.

Pour y réussir, on prend donc la graine, quand les feuilles de mûrier commencent à s'épanouir, on la trempe pendant une demi-heure dans de bon vin frais tiré, on en ôte tout ce qui vient au-dessus, & on ne prend que celle qui coule à fond : ensuite on la fait sécher sur un linge au feu ou au soleil, sans pourtant l'échauffer trop, de peur que ce passage subit du frais au chaud, ne la morfonde & ne la gâte. La graine qui n'a pas été trempée en éclôt plus vîte, mais fort inégalement. Si l'on trouve, dans la graine, des vers éclos, il ne faut pas la tremper, ce seroit faire mourir ceux qui sont éclos & ceux qui sont prêts à éclorre.

On partage la graine qu'on veut faire éclorre, par onces, ou de deux onces en deux onces.

On met cette graine (trempée ou non) dans une boîte neuve, dont le bois soit mince & léger, haute de deux ou trois pouces, & sans odeur, qui ferme aisément, & garnie en dedans de papier blanc bien sec ; on y mettra la graine un peu éparse & non par peloton, afin que la chaleur soit égale par-tout ; & par-dessus la graine, on met une autre feuille de papier blanc, de la grandeur de la boîte, percée de plusieurs petits trous, comme un crible : ensuite on place cette boîte entre deux oreillers de plume chauffés médiocrement au feu ou au soleil, le tout enveloppé d'une bonne couverture, & de tems en tems on réchauffe la boîte pour l'entretenir dans une chaleur modérée & égale à celle qu'elle auroit, si elle étoit exposée au soleil. On peut aussi placer à une certaine distance de la boîte, une bouteille pleine d'eau chaude, qu'on doit avoir soin de renouveller de tems en tems, pour entretenir la chaleur égale. C'est à peu près le même degré de chaleur que celle du lit : aussi bien des gens y mettent-ils à côté d'eux la boîte à graine, qu'ils prennent seulement garde de ne pas renverser ; & quand ils se levent, ils la laissent à leur place pendant deux heures, que dure la chaleur du lit : après quoi ils remettent la boîte dans les oreillers & couverture, qu'ils ont fait chauffer, afin que la chaleur soit toujours la même & ne discontinue point.

On doit être trois jours sans visiter la graine, & le troisiéme ou quatriéme jour on la voit noircir & le ver prêt à sortir. Alors, si on ne l'a pas fait plutôt, il faut mettre sur la graine un morceau de papier blanc, de la largeur de la boîte, percé de petits trous avec des ciseaux ou un poinçon, & des feuilles de mûrier bien fraîches, bien seches & bien propres par-dessus ; puis remettre la boîte comme à son ordinaire. Au bout d'un quart-d'heure, on l'ouvre, & on voit que les vers ont monté au travers du papier, pour chercher leur nourriture aux feuilles de mûrier, qui en sont alors toutes couvertes ; on les ôte, avec les vers, qui y sont attachés, pour les placer & les gouverner, comme nous l'allons dire dans le deuxiéme Article ; & dans la boîte où ils seront éclos, on y remet des nouvelles feuilles, qu'on levera & renouvellera ainsi d'heure en heure, jusqu'à ce que tout soit éclos, ayant toujours soin de ne point donner trop d'air à la boîte & chauffant à chaque fois les oreillers & couvertures qui l'enveloppent. Cela continuera pendant trois ou quatre jours, à compter de celui que les vers ont commencé à éclorre. Au bout de ce tems, & même plutôt, si la graine a bien donné, il faut jetter ce qui reste à éclorre, parce que ce seroient des fruits trop paresseux, qui réussissent rarement.

Lorſqu'on veut prévenir cet inconvénient, on augmente la graine qu'on ſouhaite mettre éclorre, d'un quart en ſus.

Quelquefois toute la graine eſt tardive: il faut alors attendre cinq ou ſix jours, ſans impatience, & il n'y a pas de danger de la remuer dans la boîte, avec une petite cuiller d'argent chauffée au feu, pour augmenter la chaleur & en donner à toute la graine; ce qu'il faut faire le deuxiéme ou troiſiéme jour, car il n'y faudroit point toucher, ſi les vers commençoient à éclorre: à meſure qu'ils ſe forment dans la graine, elle change de couleur, & devient plus blanchâtre & plus luiſante.

Bien des gens la font éclorre en la partageant par once, comme nous l'avons déja dit, & la portant continuellement dans un petit ſac de toile fine, couvert de taffetas ou autre étoffe, mis chaudement ſous les aiſſelles, dans le gouſſet ou dans le ſein; ce qui réuſſit aſſez bien en deux jours; mais il faut que ces perſonnes n'agiſſent pas beaucoup; & quand la graine commence à changer de couleur, on doit la tirer du petit ſac, & la mettre dans une boîte préparée de la maniere qu'il eſt dit ci-deſſus, parce que ſi on continuoit de porter ſur ſoi cette graine, les vers qui viendroient à éclorre, ſeroient trop agités, & la plupart s'écraſeroient.

D'autres les donnent à des filles ou femmes, pour les porter le long du jour, autour de leur ceinture, entre leurs jupes, & les mettre la nuit ſur leur lit. On doit choiſir, autant qu'il eſt poſſible, des perſonnes qui ſoient propres, pour faire éclorre la graine des vers à ſoie, parce que celles qui ont une ſueur forte, les font mourir.

Il y en a auſſi d'autres qui les aident à éclorre, & ajoutent une chaleur artificielle à la chaleur naturelle, en tenant continuellement les boîtes dans un lit bien fermé, entre deux matelas modérément échauffés, avec une baſſinoire qu'ils paſſent de tems en tems deſſus.

ARTICLE II.

Des Vers à ſoie, juſqu'à ce qu'ils filent.

Le ſecond & véritable état du ver à ſoie eſt donc cette forme de ver que la chaleur a fait éclorre de graine. La graine n'eſt guère plus groſſe que celle du pavot, & l'inſecte, quand il en ſort, en a la couleur, qui eſt d'un gris un peu obſcur, à la réſerve de la tête, qui eſt très-noire : à meſure qu'il groſſit & qu'il s'allonge, ſa couleur s'éclaircit; & après ſes quatre mues différentes, à chacune deſquelles ſa peau ſe renouvelle, il a ſa couleur naturelle, qui eſt blanchâtre, tirant ſur le jaune.

En naiſſant, le ver à ſoie a la forme d'une très-petite chenille, qui groſſit & s'allonge de jour en jour : quand il a acquis ſa perfection, il eſt gros comme une plume de cygne, & long de deux pouces. A l'aide du microſcope, on lui voit vingt-quatre pieds, avec leurs crochets, pour s'arrêter où il ſe trouve commodément, huit de chaque côté, ſous le milieu du ventre, & quatre de chaque côté, tout près de la tête, qui a ſon crâne, des yeux & une bouche, &c.

Le crâne ſert à mettre à couvert la ſubſtance du cerveau, qui deſcend & ſe communique par de petites vertebres, d'un bout du corps à l'autre.

A la bouche, outre les levres ſupérieure & inférieure, il y a, aux deux coins, deux rangées de dents, qui en ferment l'entrée, & qui agiſſent de droite à gauche; au lieu que les nôtres vont de haut en bas : elles lui ſervent à échancrer & couper les feuilles de mûrier.

Au-deſſous de la bouche ſont placées les filieres : ce ſont deux petits trous, par leſquels il file la ſoie, qui n'eſt autre choſe qu'une eſpéce de gomme couleur de ſouci,

ſouci, qui eſt renfermé dans une poche, que le ver à ſoie a dans le corps. Cette gomme, à meſure qu'elle coule par ces deux petits trous, perd ſa fluidité, acquiert de la conſiſtance & devient ſoie, & en même tems que ces deux fils de ſoie ſortent chacun de leurs petites filieres, le ver les approche l'un contre l'autre avec ſes pattes de devant, & les colle enſemble, pour ne faire qu'un ſeul fil.

Son corps, qui eſt diviſé en ſept anneaux ou boucles à reſſorts, renferme le cœur, le poumon, les inteſtins & la poche à la gomme.

Le cœur eſt une eſpéce de tuyau qui parcourt toute la longueur du ver; il eſt compoſé de pluſieurs chambrettes, larges par le milieu, & reſſerrées à leurs jonctions. En touchant l'inſecte, on s'apperçoit du battement du cœur, qui ne peut s'exécuter ſans des vaiſſeaux qui faſſent circuler une humeur par tout le corps.

Les poumons ſont une double chaîne, qui eſt placée le long des deux côtés de l'inſecte : elle eſt formée de pluſieurs boucles, qui répondent aux ouvertures extérieures qu'on trouve le long des côtes de l'animal : on nomme ces ouvertures *ſtigmates*. Le ver à ſoie en a dix-huit : c'eſt par-là qu'il pompe l'air, & il le rend par les pores de la peau. Il ſuffit de boucher ces ſtigmates avec de l'huile, pour faire mourir l'inſecte, à cauſe qu'il ne peut plus reſpirer : c'eſt ce qui fait dire que l'huile eſt mortelle aux inſectes.

Entre le cœur & les poumons ſont les inteſtins & la poche à la gomme, qui ſert à l'inſecte à faire la ſoie. On voit au ver à ſoie une ligne brune, qui lui traverſe le dos par le milieu, depuis la tête juſqu'à la queue : c'eſt l'épine du dos, dans laquelle il y a une eſpéce de moëlle.

Auſſi-tôt que les vers à ſoie ſont éclos, on les change de boîte; ce qui ſe fait, comme nous l'avons dit, en enlevant tout-à-la-fois les feuilles de mûrier & les vers un quart d'heure après qu'elles leur ont été données, parce qu'alors il y en a beaucoup d'attachés à chaque feuille. Quand on les tranſporte, il ne faut toucher qu'à la feuille à laquelle ils ſe ſont attachés, de peur de les bleſſer en les remuant.

Il eſt bon que les vers s'entretouchent dans les boîtes, mais ils ne doivent jamais être les uns ſur les autres : c'eſt pourquoi on multipliera les boîtes à proportion de ce qu'on aura de vers.

Lorſqu'on n'a point aſſez de boîtes, on les met dans des cribles, ſur du papier, du carton ou de petites planches. On couvre de linge ces boîtes, cribles ou autres réceptacles, & on les met repoſer dans des lits fermés avec des rideaux, pour garantir les vers des vents & des froidures pendant les quatre ou cinq premiers jours de leur tendre jeuneſſe.

Les vers nouvellement éclos doivent reſter dans ces ſecondes boîtes quatre ou cinq jours, ſans autre ſoin que de leur donner des feuilles de mûrier à manger, & ſans changer leur litiere, qui ne fait que les échauffer, ſans leur nuire, parce qu'ils ne font encore aucune eau ni ordure; mais après ce tems, il faut leur diminuer de jour en jour la chaleur artificielle où on les entretient, afin de les accoutumer inſenſiblement à l'air, & à ſe paſſer tout-à-fait de cette chaleur.

On doit aſſembler les vers nés dans une même journée, ſans les mêler avec d'autres; de cette maniere, ils s'accorderont, durant leur vie, dans tous leurs états & dans toutes leurs actions, mangeant, dormant, muant & filant tous en même tems; au lieu que s'ils étoient plus âgés les uns que les autres, ils demanderoient bien plus de ſoins, de nourriture, & courroient plus de riſque.

Pendant ce tems-là, c'eſt-à-dire, pendant les quatre ou cinq premiers jours qu'ils paſſent dans leur ſeconde boîte, on leur prépare les endroits où on les doit bientôt mettre pour le reſte de leurs jours. Ceux qui en ont peu, ou qui ne veulent pas leur donner une chambre & leur dreſſer de tablettes exprès, les logent dans leur chambre à coucher, ſur des ais, ſur des bancs, dans des paniers ou dans

des coffres, même ſur le ciel du lit, ou contre terre, ſur des ais ou claies : bref, par-tout où l'on peut, & ils ne laiſſent pas que d'y profiter, pourvu qu'on les garantiſſe des ſouris, fourmis, grillons, poules, moineaux, hirondelles, & des autres bêtes qui en ſont friandes, ou qui les dérangeroient.

Le feu & la fumée, quand ils ne paſſent point un certain degré, & les viſites fréquentes, avancent plutôt les vers que de leur nuire ; mais on prétend qu'il faut les éloigner du grand bruit, comme des cloches, coups de fuſil, tambours, & des Chaudronniers, Maréchaux & autres gens à marteau. On dit auſſi que le tonnerre leur eſt fort contraire, & qu'il eſt néceſſaire de leur mettre un morceau de fer quand il tonne, & de tenir les portes & les fenêtres bien cloſes, afin que l'air du dehors ne pénétre pas dans la chambre ; pour moi, je crois que le bruit du tonnerre leur eſt moins préjudiciable que l'étouffement dans lequel on les tient alors. Au reſte, un Savant de nos jours penſe que rien ne contribue tant à les préſerver de tout accident, & à en retirer une ample récolte, que de les tenir toujours dans un égal degré de chaleur, depuis le moment qu'ils ſont éclos, juſqu'à celui où ils font leur ſoie. Le degré de chaleur qui leur convient, ſuivant lui, & qui doit être toujours le même, eſt le dix-huitiéme degré du Thermometre de Monſieur de Reaumur.

Ceux qui ont une quantité de vers à ſoie, ont pour eux une chambre & des tablettes, qui leur ſervent tous les ans ; & c'eſt la vraie maniere pour qu'ils réuſſiſſent, parce qu'ils aiment beaucoup le grand jour & l'air. On choiſit pour cela un endroit aſſez ſpacieux, bien clair & airé, qui ſoit, s'il ſe peut, chaud en tems froid, & frais en tems chaud.

Ce ne doit être ni une cave, ou autre lieu humide ou trop frais, ni un grenier, parce que les vers y ſeroient trop peu à l'abri des vents & des pluies. On prend donc une chambre au premier étage, bien cloſe & percée de bonnes fenêtres à chaſſis, qui ſoient oppoſées l'une à l'autre, du midi au ſeptentrion, ou du couchant au levant, afin qu'on puiſſe tenir chaudement les vers, ou leur donner de l'air, ſuivant les ſaiſons & leurs beſoins : cette chambre, ſuivant l'opinion commune, doit encore être éloignée de toutes mauvaiſes odeurs, comme de fumiers, égoûts, cloaques & privés ; les trous, crevaſſes de murs, portes & fenêtres bien bouchés, grillés ou ſoignés, pour que les vents, les ſouris, fourmis, grillons ou autres vermines, les poules, hirondelles & moineaux, qui en ſont très-friands, n'y puiſſent entrer, en quelqu'état qu'ils les trouvent, ver, févé, papillon ou graine.

Dans ce lieu deſtiné pour les vers, on leur dreſſera des tablettes le long des murs, ou, pour le mieux, des atteliers iſolés, qu'on fera de quatre pilliers ou perches, qui prendront du bas au haut de la chambre, & entre leſquelles on mettra cinq ou ſix rangs de planches ou claies, ſoutenues ſur des perches miſes en travers. Quelques-uns préférent les claies, parce que l'air, qui paſſe au travers, rend les vers plus frais & plus gais. Les atteliers auront chacun quatorze ou quinze pieds de haut, pour contenir ſix tablettes ; ils ſeront éloignés l'un de l'autre de trois pieds, afin qu'on puiſſe marcher & mettre une échelle entre deux : il y aura un pied & demi ou deux pieds de haut, entre chaque rang ou tablette ; elles doivent aller en retréciſſant ; en ſorte que celle d'au-deſſous ſoit toujours plus large que celle d'au-deſſus, pour recevoir les vers qui pourroient tomber. Il eſt même à propos, pour les en empêcher, de mettre un rebord de deux ou trois pouces, ou bien de lier aux bords de chaque tablette, de petites faſcines de paille, groſſes comme le poing.

Les vers à ſoie, que dix onces de graine auront données, peuvent être logés à l'aiſe dans une ſalle longue de ſept toiſes, large de trois, & haute de deux : on

peut ſe régler ſur cette meſure pour nourrir tous ceux qu'on voudra nourrir.

Il faut encore crépir & blanchir ſi uniment leur demeure, que les rats, les ſouris, les grillons ni autre vermine, n'y puiſſent entrer.

Tel que ſoit le lieu qu'on deſtinera pour mettre les vers, environ cinq jours après qu'ils auront été éclos, coffre, table ou tablette, ſoit de planches, ſoit de claie, il eſt toujours bon que le fond en ſoit couvert de papier, n'importe de quelle ſorte; ce papier, ſur lequel on mettra les vers, prendra toute l'humidité, conſervera les planches ou claies & les vers, & aidera à leur travail.

Au bout d'environ cinq jours, on ôte de la ſeconde boîte les vers, avec les feuilles auxquelles ils ſont attachés, & on les range au large ſur ces tablettes; peu-à-peu on les accoutume à l'air, en leur ouvrant les fenêtres par quelque beau jour, à meſure qu'ils groſſiſſent & qu'ils ſe fortifient, & ſur-tout quand ils paroiſſent bien éveillés.

En les mettant ſur les tablettes, il faut les tenir toujours ſéparés, ſelon les journées de leur naiſſance, comme je ſuppoſe qu'on l'aura remarqué à meſure qu'ils ſeront éclos, afin que les malades ne nuiſent point aux ſains, & que toutes leurs opérations & les ſoins qu'on s'y donnera, réuſſiſſent plus facilement & plus ſûrement. Si on ne les a pas ſéparés à meſure qu'ils ſont éclos, on peut le faire dans le tems de leurs mues, afin que ceux qui viendront à dormir, muer, monter & filer, ne nuiſent point aux autres: on met auſſi à part ceux qui ſont les plus éveillés.

En Eſpagne, on eſt dans l'habitude de ne placer les vers à ſoie ſur les tablettes qu'à la troiſiéme mue; & au lieu des boîtes dont nous nous ſervons communément, on les éleve juſqu'à ce tems dans des vaſes, que les Eſpagnols nomment *gabellos*, qui ſont faits de jonc, de paille, d'oſier ou d'autres bois légers, qu'on enduit en-dedans avec de la fiente de bœuf, dont on fait une incruſtation, qui, étant ſéchée au ſoleil, donne une odeur à ces vaſes, qui plaît beaucoup à ces inſectes.

Des Mûriers, nourriture des Vers à ſoie.

Les vers à ſoie ne ſe nourriſſent que de feuilles de mûrier. Il y en a de deux ſortes: les mûriers blancs, qui ſont les plus communs dans les pays où ſe font les ſoies, produiſent la plupart des mûres blanches; (il y en a auſſi qui en portent des rouges,) & ils ont les feuilles & l'écorce claires, d'un verd naiſſant tirant ſur le blanc; les mûres en ſont la moitié plus petites, plus fades & plus douçâtres que celles des mûriers noirs, dont les feuilles, l'écorce & les fruits ſont d'un verd plus obſcur. Au reſte, leur bois & leurs feuilles, ſont ſemblables, & ils donnent tous deux la nourriture des vers à ſoie, avec cette différence, que les mûriers blancs, ſur-tout ceux dont les mûres ſont blanches, doivent être préférés aux noirs; 1°. parce qu'ils donnent des feuilles quinze ou vingt jours plutôt que les noirs, ce qui eſt une avance conſidérable pour les vers. 2°. Les feuilles des mûriers blancs ſont plus tendres, plus délicates, plus appétiſſantes & plus naturelles aux vers, que les autres. 3°. Les mûriers blancs croiſſent, reprennent & s'avancent plutôt de la moitié, deviennent plus gros, & ne craignent pas tant d'être dans un mauvais air, ou d'être ſouvent effeuillés & ébranchés. 4°. Leurs feuilles font produire aux vers la ſoie beaucoup plus fine, plus luſtrée, plus légere & de plus haut prix que celles des noirs.

Quand les feuilles de mûrier blanc viennent à manquer en partie, on peut nourrir les vers à ſoie alternativement de feuilles de mûrier noir & de feuilles de mûrier blanc; les vers réuſſiſſent paſſablement, & leur ſoie ſe trouve aſſez bonne.

Au reste, nous avons déja dit que l'on compte un mûrier noir pour trois blancs, à cause que ses feuilles sont beaucoup plus dures, plus fortes & plus nourrissantes, de maniere que six grands mûriers blancs entés, ou deux noirs, suffiront pour nourrir tous les vers qui seront nés d'une once de graine; & cette once de graine, en supposant qu'elle ne réussisse que médiocrement, rapportera toujours huit ou dix livres de soie par an.

Comme nous parlerons du mûrier plus amplement, au Chapitre des *Arbres champêtres*, nous dirons seulement ici qu'on ne doit point écorcer ni rompre les branches du mûrier, mais qu'il faut les couper net, avec une serpe, bien nettoyer l'arbre, en retrancher les branches éloignées, & tout ce qu'il y aura de bois mort, mal bâti ou de peu de valeur, couper aux branchages & non au tronc, comme on fait aux saules, & en labourer & fumer le pied de tems en tems.

On doit avoir beaucoup plus de mûriers qu'il n'en faut pour la nourriture ordinaire, afin qu'elle ne manque en aucune occasion.

Il faut les planter éloignés les uns des autres de quatre toises, pour qu'ils ne se nuisent pas.

Ceux qui sont élevés dans un lieu maigre, éloigné des sources d'eau, & exposés au soleil, donnent les meilleures feuilles.

Si l'on veut semer des grains sous les mûriers, on peut le faire, soit froment, avoine, pois & autres légumes, parce que l'ombre des mûriers n'est point contraire aux grains ni aux légumes, & que ces arbres sont dépouillés de feuilles, quand les semences ont besoin des rayons du soleil pour parvenir à leur entiere maturité.

Les feuilles nouvellement cueillies sont les meilleures pour la nourriture des vers à soie; mais il ne faut les cueillir que quand le soleil a bien séché la rosée ou la pluie, qui peut les avoir humectées : on fait tort aux mûriers, quand on cueille les feuilles durant la pluie ou la rosée, & on en fait encore plus aux vers à soie, parce que la moindre eau leur donne la dyssenterie & les fait mourir. Il vaut mieux leur donner des feuilles gardées douze ou quinze heures, ou deux jours, que de leur en donner de toutes humides. Si l'on n'en peut avoir que de mouillées, à cause de la continuation de la pluie ou autrement, on doit les laisser jeûner jusqu'à ce qu'on ait bien fait sécher ces feuilles, en les mettant entre deux draps chauffés au feu, dans lesquels on les secouera, & on les étendra ensuite sur des lits ou autres draps, ou bien, on les essuiera avec un linge blanc, jusqu'à ce qu'elles soient bien seches.

Les feuilles de mûriers, quatre ou cinq jours après qu'elles ont été cueillies, ne sont plus bonnes pour la nourriture des vers à soie, parce qu'elles durcissent & qu'elles perdent leur qualité : c'est pourquoi, quand on est menacé de pluie, il faut en faire provision seulement pour trois jours : elles peuvent se conserver ce tems, dans un lieu frais & airé, pourvu qu'on les ait mises au large, dans de grands paniers ou dans des tonneaux, où on les remuera plusieurs fois le jour, pour qu'elles ne s'échauffent point; car alors elles deviendroient toutes mouillées, & ne feroient pas moins de mal que si elles l'étoient de rosée ou de pluie : il faudroit, si cela étoit, les étendre au large & à l'air, jusqu'à ce qu'elles fussent tout-à-fait ressuyées; & en attendant, si les vers manquent de feuilles, on les amusera en remuant leur litiere, pour qu'ils rongent toujours les feuilles qui sont sous eux.

La feuille des vieux mûriers est plus saine & plus profitable que celle des jeunes, pourvu que les arbres ne soient pourtant pas dans une extrême décadence. Cet arbre est dans sa vigueur à vingt ou vingt-cinq ans; il dure communément quarante-cinq à cinquante ans, & même il y en a qui vont plus loin, quand on a

attention de tailler & de couper les branches qui ne pouſſent pas comme il faut, ou qui meurent.

Les feuilles de mûriers ſitués à l'ombre ou dans des lieux aquatiques, celles qui ſont jaunes ou marquées de taches noires, & celles qui ſont dans l'intérieur des arbres touffus, où les rayons du ſoleil ne peuvent pénétrer, ne valent rien aux vers, non plus que celles des cimes & tendrons, & de tous rejets du tronc ou des groſſes branches de la même année. Les feuilles qui ſont contre le lierre, ſont un poiſon pour les vers à ſoie : c'eſt pourquoi il faut avoir grand ſoin que le lierre n'approche pas du mûrier.

Celui qui les cueillera, doit avoir les mains nettes, n'avoir manié ni mangé oignons ni ail, mâché ni fumé du tabac; il doit les cueillir, non pas en coulant la main, le long d'une branche, pour en prendre toutes les feuilles, mais les prendre feuille à feuille, & les mettre proprement dans des mannes ou ſacs, ou plutôt les couper par la queue avec de grands ciſeaux, & les laiſſer tomber ſur des draps qu'on aura étendus ſous le mûrier pour ne les point briſer, froiſſer ni preſſer; car ſi elles ſont briſées, elles ſéchent auſſi-tôt, ou jettent une humidité mortelle aux vers, & en les preſſant, elles ſe briſent ou s'échauffent en moins d'une demi-heure; on évitera ſur-tout de n'y point mêler de vieilles feuilles, ni débris de bois de l'année précédente : ce ſeroit faire grand tort à l'arbre, aux feuilles & aux vers. Il faut couper, avec une ſerpette bien tranchante, ce qui aura été maltraité par l'effeuillement; les feuilles en reviennent plus vîte & en plus grande abondance.

Nous venons de dire qu'on ne doit pas cueillir les feuilles, en coulant la main le long d'une branche, mais qu'il faut les prendre feuille à feuille : cela eſt excellent quand on a peu de vers à ſoie; mais, lorſqu'on en a une grande quantité, ils pourroient bien mourir de faim, pendant qu'on ſeroit à cueillir les feuilles l'une après l'autre, à moins qu'on n'eût beaucoup de monde pour le faire : c'eſt pourquoi la regle ordinaire, quand on a beaucoup de vers à ſoie, eſt de couler la main le long d'une branche, & d'en faire tomber ou arracher les feuilles : les mûriers à la vérité en ſouffrent, mais tout le mal qu'on peut leur faire en les effeuillant, ſe guérira ſi on les étête comme on fait les ſaules. Cet arbre ſe regarnit de feuilles en quinze jours, mais on les laiſſe ſur l'arbre, parce que cette ſeconde pouſſe n'eſt pas bonne, & fait ſouvent mourir les vers : ainſi il ne faut s'en ſervir que dans les cas où l'on en a abſolument beſoin.

Si l'on a des vers éclos avant les feuilles du mûrier qu'on ſait être le dernier arbre à bourgeonner, en attendant, on peut leur donner de la pellicule verte qui eſt deſſous l'écorce des jets, & des petites branches de mûrier hachées bien menues, ou bien des feuilles de roſier, d'ormeau, de laitues, d'orties ou de ronces, les plus tendres qu'on pourra avoir, mais les vers, qui ont été ainſi nourris, ne ſont jamais ſi forts, & ne font pas de ſi bonne graine que ceux qui n'ont mangé que des feuilles de mûrier.

Cette rareté de nourriture convenable aux vers à ſoie, eſt ſouvent fort embarraſſante, ſur-tout dans des climats peu chauds, parce que le mûrier, que l'on appelle l'*Arbre ſage*, à cauſe qu'il attend que tous les froids ſoient paſſés pour bourgeonner, ne donne que tard la nourriture propre aux vers à ſoie. On tâche de hâter ſa pouſſe par l'art : pour cela, on a une petite quantité de jeunes mûriers blancs, ou bien on fait des pépinieres ou des tailles de ces jeunes plans ſur quelque lieu élevé, où le ſoleil du levant & du midi frappe vivement : cela fait pouſſer la feuille de ces petits arbres dix ou douze jours plutôt que celle des grands mûriers, & on en donne aux vers une fois le jour ſeulement, pour ménager cette nourriture hâtive; & quand les autres arbres ſont en feuilles, on leur fait faire chere entiere.

Ou bien, pour avoir de bonne heure de-quoi les nourrir, ſacrifiez tous les ans un ou deux mûriers du ſecond âge, c'eſt-à-dire, depuis ſix ans juſqu'à douze ſi vous avez beaucoup de vers à ſoie ; ſinon vous choiſirez un arbre plus jeune & moins garni : jettez tous les jours de l'eau chaude au pied de ces arbres que vous deſtinez pour la nourriture de votre peuplade, juſqu'à ce que la feuille ſoit entiérement pouſſée, cueillez le tout, coupez-en une partie & la jettez au pied de l'arbre, & de l'eau froide par-deſſus pendant quelques jours : pour peu que cet arbre ait de vertu, cela lui fera pouſſer de nouvelles racines & de nouveaux jets ; l'automne ſuivant vous en viſiterez le pied, vous couperez les racines, que l'eau chaude auroit pu faire mourir ou énerver, & vous ne laiſſerez que les nouvelles, qui, par le moyen de pareils arroſemens, vous donneront des feuilles de bonne heure : par-là vous conſerverez vos arbres. Ou bien faites-les déchauſſer de la largeur de trois pieds autour du tronc : quand toute la racine ſera découverte, couvrez-la de chaux vive, & rejettez la terre par-deſſus ; enſuite arroſez-les d'eau froide, une fois par jour, pendant huit jours ; & auſſi-tôt que vous verrez les boutons des branches s'enfler, couvrez-les d'un drap tous les ſoirs, pour les défendre de la gelée & de la neige, quand vous y verrez le tems tourné ; de cette maniere vous aurez ſûrement des feuilles très-hâtives ; vous perdrez à la vérité vos mûriers, mais vous en ſerez amplement dédommagé par la réuſſite de vos vers ; la ſoie & la graine qu'ils donneront, ſeront bien plus belles & plus abondantes, parce que tous leurs travaux & leurs ouvrages ſeront achevés dans la plus belle ſaiſon.

Des ſoins & régime pour la nourriture des Vers à ſoie.

Il faut nourrir les vers à ſoie avec ſageſſe, mais cependant avec abondance, afin qu'ils faſſent vîte leurs productions, & qu'ils ſoient plus vigoureux ; car ils font leur ſoie en quarante-cinq ou cinquante jours, quand ils ſont bien nourris & bien ſoignés ; autrement ils durent deux mois & plus : les tardifs ne ſont jamais ſi bons, & courent plus de riſque.

On doit leur donner à manger deux fois le jour, ſavoir, à ſix heures du matin & à ſix heures du ſoir, depuis leur naiſſance juſqu'à leur ſeconde mue, & trois fois le jour, à ſix heures du matin, à deux heures après midi, & à dix heures du ſoir, depuis leur troiſiéme mue juſqu'à la derniere ; & depuis la derniere mue juſqu'à la fin de leur vie, quatre, cinq & ſix fois, à diſtance égale d'heures, & légérement.

Il faut avoir ſoin de leur donner, autant que faire ſe pourra, leur nourriture tous les jours à la même heure.

Quand on eſt forcé de nourrir les vers à ſoie de feuilles de mûriers noirs, on doit ne leur en donner que deux fois par jour, depuis la premiere mue juſqu'à la quatriéme, attendu qu'elles nourriſſent infiniment plus que celles de mûriers blancs ; après la quatriéme mue, pendant les cinq premiers jours, trois fois ; & s'il leur ſurvient un appétit extraordinaire, qu'on nomme *briffe*, on leur en donnera quatre fois. En agiſſant ainſi, les vers ne deviendront point *coches*, c'eſt-à-dire, lourds & peſans, & monteront aux bruyeres avec vivacité. Ils ont moins beſoin d'être nettoyés pendant cet intervalle, à cauſe que, mangeant toute la feuille, le peu de litiere qui ſe fait, eſt toujours ſec, & rend peu d'odeur.

On doit ſe reſſouvenir de ne leur point donner de feuilles gâtées, mouillées, ni de celles qui ſortent de jets effeuillés, encore moins des feuilles qui ſoient d'âge ou de qualités différentes, je veux dire des nouvelles après des vieilles, ou des feuilles de mûrier blanc, mêlées de feuilles de mûrier noir.

Une maxime aſſurée pour leur nourriture, eſt qu'ils doivent être toujours

nourris de feuilles de leur âge, afin que, par une bonne correſpondance, la feuille ſe trouve auſſi foible ou auſſi forte que l'animal, ſuivant le tems de leur commune naiſſance : ainſi dans le premier âge du ver à ſoie, qui eſt depuis ſa naiſſance juſqu'à ſa premiere mue, il faut lui donner des bourgeons & de la plus tendre feuille de mûrier fraîchement cueillie ; pendant ſes quatre mues, le nourrir auſſi de feuilles tendres, mais cueillies le jour précédent ; & après les mues, juſqu'à ce qu'il rende la ſoie, il a beſoin de feuilles fortes & nourries, & non pas des rejettons, ni des feuilles tendres ou toutes fraîches ; cela le feroit crever à force d'en manger.

Les mûriers, qui donnent les meilleures feuilles, doivent être réſervés pour la nourriture des vers après leur quatriéme mue, afin que leur ſoie en ſoit plus belle & en plus grande quantité.

Celui qui gouverne les vers à ſoie, doit boire un peu de vin dès le matin, avant que de travailler auprès d'eux, afin que leur communiquant, par ſa reſpiration, l'odeur de cette liqueur, il les préſerve de puanteur & de mauvaiſe haleine, ce que ces foibles animaux craignent beaucoup, à ce qu'on prétend : par cette même raiſon, on ne doit pas laiſſer entrer dans leur logement toutes ſortes de perſonnes indifféremment : l'oignon, l'ail & le ſafran leur ſont auſſi pernicieux, & on n'en doit point approcher quand on en a mangé.

Il eſt néceſſaire, quatre à cinq jours après qu'ils ſont éclos, ou au plus tard après la premiere mue, de leur ôter la litiere, & de leur mettre de nouveau papier frotté de thym ; & à meſure qu'ils prennent croiſſance, il faut les nettoyer ſouvent, arroſer le pavé de leur demeure avec du vinaigre, & enſuite le couvrir de quelques herbes de bonne odeur, comme lavande, romarin, aſpic, ſarriette, thym, ſerpolet, &c. & y ajouter de tems en tems du parfum fait avec de l'encens, du benjoin, du ſtorax, & autres drogues odoriférantes, qu'on brûlera dans leur chambre ſur des charbons, ſur-tout en tems de pluie, & quand ils ſont prêts à filer ou à cabaner.

On doit laiſſer à chaque table une place vuide, afin de tranſporter les vers plus aiſément, quand on veut les nettoyer & changer leur litiere ; mais il ne faut jamais le faire pendant qu'ils muent ou qu'ils ſont malades.

Pour les tranſporter, on leur jette des feuilles de mûrier, les vers s'y attachent, & on les enleve avec les feuilles, puis on les place à l'endroit qui leur eſt préparé. On doit éviter, autant qu'on le peut, de toucher les vers avec la main.

Juſqu'à ce qu'ils aient paſſé leur premiere maladie, ils veulent être tenus un peu ſerrés, & les feuilles, que les vers couvrent, doivent ſe toucher ; il ne faut pourtant pas mettre les vers & les feuilles l'un ſur l'autre, ceux de deſſous n'auroient pas de nourriture : après la mue, on doit les éclaircir à meſure qu'ils groſſiſſent.

Plus ils vivent, plus il faut agrandir leur logement, parce que, groſſiſſant de jour en jour, ils ſeroient trop preſſés ſi on les tenoit toujours logés dans un lieu de même étendue. On peut frotter, ſi l'on veut, les tables de vinaigre ou de bon vin, avant que de les mettre deſſus.

Il faut avoir grand ſoin de les viſiter en tout tems, à cauſe de leur grande délicateſſe ; mais on doit bien prendre garde que l'huile ne les touche quand on les viſite la nuit avec des lampes, car elle leur eſt nuiſible & quelquefois mortelle : c'eſt pourquoi le mieux, eſt de ſe ſervir d'une bougie ou d'une chandelle. Voyez ce qui eſt dit ci-devant à ce ſujet, en parlant de leurs poumons, page 433.

Des mues & autres maladies des Vers à ſoie.

Pendant qu'ils ont cette forme de ver, ils changent quatre fois de peau, environ de huit jours en huit jours; ils mettent trois jours à chaque mue, & tant qu'elle dure, ils ne mangent point du tout, ils ne ſont que dormir, ou du moins ils ſont immobiles & malades, ſe tiennent à l'écart ſous les bords des tablettes, & cachés ſous leur litiere juſqu'à ce qu'ils aient changé de peau. En Eſpagne, on nomme *dormilles*, ces ſortes de maladies.

La maladie les prend ordinairement ſept jours après leur naiſſance, & elle ne dure que deux ou trois jours, s'ils ſont vigoureux & de bonne race.

On connoît qu'ils entrent en mue, quand le bout de leur bouche commence à blanchir & la tête à s'enfler, & qu'ils ſont plus fermes, plus clairs, & plus courts qu'à l'ordinaire.

En ſortant de mue, ils ſont plus blancs, ont la peau plus tendre & la bouche ridée; & étant réveillés de leur ſommeil, l'appétit & la vivacité leur reviennent, & ils mangent durant ſix à huit jours, au bout deſquels ils recommencent une autre mue, & ainſi juſqu'à la quatriéme, qu'ils ont atteint à-peu-près leur groſſeur, & qu'ils doivent bientôt donner la ſoie.

Il faut nettoyer leurs tables & les changer de litiere de trois jours en trois jours, ou de quatre jours en quatre jours, après la ſeconde mue; & quand la quatriéme eſt paſſée, on doit le faire le plus ſouvent qu'il eſt poſſible, à cauſe qu'étant ſur le point de faire la ſoie, leur litiere les échaufferoit trop.

On ne doit point les toucher pendant les mues; mais quand ils en ſortent, il faut, 1°. tirer les plus éveillés, pour avoir d'eux de bonne ſoie & de belle graine; 2°. donner bien à manger aux vers dès qu'ils ſortent de mue; ſavoir, deux fois le jour après les deux premieres mues; trois fois après la troiſiéme, & après la quatriéme autant qu'ils auront appétit; & afin qu'ils ne gâtent pas leurs feuilles, on leur en donne cinq ou ſix fois en vingt-quatre heures, réglément & à égale diſtance; car les vers ne doivent pas jeûner d'un ſeul repas, ſur-tout lorſqu'ils ſont prêts de monter & de filer. On peut, pour les réveiller & les exciter à reprendre le manger, parfumer leur chambre après chaque mue.

Ces quatre mues ſont les maladies naturelles des vers; il en périt beaucoup moins à la ſeconde qu'aux trois autres. Outre ces maladies naturelles, ils en ont auſſi d'accidentelles, qui viennent de la mauvaiſe feuille, de la rigueur des ſaiſons, du peu de ſoin, de l'incommodité du logement, des mauvaiſes odeurs, ou autres choſes ſemblables.

J'ai demandé un lieu bien clos, pour les garantir des vents, du froid & de l'humidité : on peut y mettre de la braiſe bien allumée, quand cela eſt néceſſaire.

Le grand chaud & l'air étouffé leur eſt autant contraire que le froid, en quelque ſaiſon que ce ſoit : c'eſt pourquoi, en entrant dans la chambre, on doit ouvrir quelque fenêtre pour la rafraîchir, ſi on voit qu'elle en ait beſoin.

Quelquefois les vers ne mangent point les feuilles qu'on leur a données; il faut alors les changer de litiere, leur remettre de nouvelles feuilles, & attendre qu'ils les aient mangées pour leur en donner d'autres.

Quand on voit qu'ils déclinent, qu'ils ne groſſiſſent pas, & qu'il en meurt beaucoup, on doit changer leur litiere, & frotter leurs planches ou boîtes avec des parfums & herbes fortes; ou, ſi on le peut, les mettre dans une autre chambre; on doit auſſi en ſéparer les malades, leur donner de la meilleure feuille, peu & ſouvent, afin de les émouvoir, & ne leur en remettre pourtant qu'à meſure

mesure qu'ils en mangeront : il faut les tenir proprement, & les parfumer d'encens, de benjoin ou de bonnes herbes odoriférantes, ou plus communément avec du lard maigre ; ou bien on peut faire rougir au feu une brique ou une pelle, & jetter dessus du vinaigre ou du vin ; ou bien encore fricasser sur de la braise, au milieu de la chambre, dans une poële sans eau, de bonnes herbes avec du lard; toutes ces fumées égaient & guérissent les vers malades : c'est aussi pourquoi on frotte avec des herbes fortes l'aire, les murailles & les tablettes, quand on voit les vers dans quelque disposition à la maladie.

Les signes de leur maladie sont d'être jaunes, enflés, luisans & tachetés de meurtrissures : aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut les séparer comme nous venons de le dire, pour tâcher de les guérir par plus de soins. Ils sont sujets à jetter une eau jaunâtre ; il n'y a pourtant pas à désespérer de leur guérison, à moins, qu'avec cela, ils n'aient les jambes fort enflées & noires sur l'extrêmité, pour lors il faut les jetter aux poules : ils sont très-aisés à connoître ; car les taches de leur dos sont très-apparentes & différentes des autres vers, & ils sont très-mollasses un jour ou deux avant que l'humeur coule de leur ventre & de leurs jambes. Au reste, cette maladie ne se communique point ; il faut seulement avoir soin que l'eau qui en coule ne touche point aux autres vers, & ne gâte ou n'infecte leur nourriture.

Quand les vers à soie sont attaqués de la jaunisse ou autre mauvaise couleur, qui vient souvent d'un simple brouillard du matin, on parfume leur chambre avec du thym qu'on fait brûler dans un réchaud ; & sans leur donner de feuilles, on ouvre, au bout d'une heure, les fenêtres du côté opposé au vent ; les vers alors s'éveilleront ; un quart d'heure après on referme les fenêtres, & on leur donne de la feuille un peu moins que de coutume : au bout de quatre ou cinq heures ils reprennent leur couleur & leur vivacité.

Il ne faut pourtant pas toujours juger les vers malades sur la couleur de leur peau ; car il y en a qui sont naturellement d'un gris obscur couleur de musc, & qui sont les meilleurs de tous : il s'en trouve beaucoup dans les graines d'Espagne.

Les vers qui, sans être prêts à faire leurs mues, vont toujours sur les bords, & qui sont luisans & verdâtres, à la deuxiéme & troisiéme mues, doivent être jettés aux poules aussi-tôt qu'on les connoît ; car ce sont ceux qu'on appelle *luzettes*, qui ne passent pas la quatriéme mue sans crever.

La fumée de la plupart des cornilles, celle de cornes, de crin, de vieux souliers, &c. fait mourir les vers à soie encore plus vîte que l'eau.

Quand les vers à soie sont malades, il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parce qu'elles leur donnent de la chaleur, & ce seroit les interrompre en vain ; au lieu que, quand ils sont sains & éveillés, on doit les nettoyer & changer leur litiere de trois jours en trois jours ; & plus ils grossissent, plus il faut les mettre au large.

Six ou huit jours après la quatriéme mue, & au bout d'environ six semaines de vie, les vers sont proches de leur maturité, & ils donneront bientôt la soie, sans aucune assistance, s'ils trouvent des lieux propres pour s'y loger. Le ver en cet état, se nomme *Ver en fraise*.

Du Ver en fraise.

On l'appelle ainsi, quand il est en disposition de mûrir parfaitement, de cuire, digérer & vuider ce qu'il a amassé, & de former la soie.

En effet, si on déchire un ver à soie quand il n'est encore que dans sa quatriéme

mue, quoiqu'il ſoit gros & plein, on n'y trouve que du verd de mûrier avec une aquoſité indigeſte ; mais, ſi on en déchire un autre, lorſqu'il eſt en fraiſe, on y verra la matiere de la ſoie formée, un jaune clair & tranſparent, gluant & tenace.

Il faut prendre garde que dans les jours d'éveil, qui ſuivent la quatriéme mue, les vers jettent ſouvent, ſur leur litiere, quelques brins de ſoie qui trompent bien des gens, en ce que croyant les vers mûrs à ce ſeul ſigne, ils les mettent dans les cabanes dont nous allons bientôt parler, pour leur faire jetter & filer la ſoie ; mais ils y jauniſſent & meurent, faute d'air, dont ils ont principalement beſoin, dans leurs derniers jours, à cauſe que la ſoie qu'ils ont dans l'eſtomac, & qui eſt une matiere nerveuſe ſemblable à la gomme ou poix de Bourgogne, leur cauſe une chaleur extraordinaire, & ſe convertit en une vilaine eau jaune ; & comme cela ne vient que d'avoir mis les vers en un lieu trop ſombre & trop étouffant, on doit bien ſe garder de les preſſer à la montée ; il faut au contraire, ſur les derniers jours d'après leur quatriéme mue, les changer ſouvent de litiere & leur donner de l'air.

On connoît qu'ils ſont en leur maturité, quand cinq, ſix, huit ou dix jours après leur quatriéme mue, ſelon qu'ils ſont forts, ils commencent à quitter leur couleur blanche ; la tête devient flétrie, la queue large & épatée ; tout le corps s'enfle autour de la gorge ; vers la tête, il ſemble ſe former un nez & des yeux, leur muſeau devient plus pointu ; leurs cercles, de verdâtres qu'ils étoient, prennent la couleur jaune d'or, qui eſt celle de la ſoie, qui ſe forme & s'augmente en couleur dans leur eſtomac, & en chaſſe, peu-à-peu, la mangeaille qui faiſoit cette couleur verte, qui ſe change extérieurement ou en ce jaune d'or, ou en couleur de chair, principalement ſur la queue de ces vers. Auſſi ne ſont-ils plus reconnoiſſables, ſur-tout quand on les voit courant parmi la troupe, ſans tenir compte de manger, quoiqu'ils allongent leur muſeau pointu, au bout duquel on voit, au grand jour, un petit brin de la ſoie que ces ſignes font connoître qu'ils veulent jetter. Ils ſont alors clairs, tranſparens & très-mollets, mais d'une molleſſe qui a une conſiſtance fort tendre & douce ; ils ſe plient & s'entortillent facilement autour des doigts : quand on les prend, leurs jambes s'attachent fortement, & ſont un peu piquantes & plus tenaces que celles des vers qui ne ſont pas mûrs : ils different des malades, en ce que la molleſſe de ceux qui ſont en maturité eſt accompagnée d'une fermeté qui marque quelque choſe de ſubſtantiel dans l'eſtomac ; au lieu que la molleſſe des malades n'eſt qu'une eau corrompue ; ils ont les jambes pâles ou tachetées, courtes & enflées ; & les vers mûrs les ont de couleur de chair, tranſparentes & quaſi velues.

C'eſt à ces marques d'une ſaine maturité qu'on reconnoît ſûrement que les vers veulent monter & filer la ſoie.

Ceux qui ſont vigoureux, ſont quatre ou ſix jours en fraiſe, avant que de rendre leur ſoie, & les foibles en ſont huit.

Dès qu'ils entrent en fraiſe, il faut les tenir au large, & proprement ; autrement la grande chaleur & l'humidité qui eſt en eux les feroient pourrir. Il faut leur faire bonne litiere, & leur donner de la feuille forte, & en abondance, d'heure à autre, juſqu'à ſept à huit heures du ſoir, & bonne proviſion pour la nuit. On ne peut preſque pas les raſſaſier, parce qu'étant en état de parfaite ſanté, & au plus fort de leur chaleur naturelle, ils digerent beaucoup, & convertiſſent preſque tout en ſoie. S'ils étoient malades, il faudroit leur donner moins de nourriture à-la-fois.

Article III.

Des Vers à ſoie filans.

Le troiſiéme état du vers à ſoie, eſt de filer ſa ſoie, bâtir ſon coccon, s'y enſevelir & s'y transformer en feve, & delà en papillon.

Nous venons d'expliquer quels ſont les ſignes de la maturité des vers à ſoie: ainſi il faut maintenant ſonger à les loger, pour qu'ils travaillent à leur aiſe.

Les lieux où les vers doivent jetter leur ſoie, bâtir leur coccon & y devenir feves, doivent être circulaires, pour contenir une coque, groſſe comme un œuf, & une eſpéce de toile d'araignée que le ver forme auparavant ſa coque.

Ceux qui n'ont point beaucoup de vers à ſoie, pourront les mettre filer dans des cornets de papier, dans des coins de boîte, & autre part où le ver puiſſe poſer & joindre ſes boules de ſoie, au moins de deux côtés oppoſés; car, pour l'eſpéce de toile d'araignée qu'il jette d'abord, il n'obſerve point d'ordre, comme il fait pour le coccon.

Mais, quand on a quantité de vers, dans l'entre-deux de chaque étage des tablettes à vers, dont nous venons de parler, on leur fait, avec des rameaux, des cabanes ou eſpéces d'allées couvertes, qui ſe terminent en voûte contre la planche de la tablette ſupérieure, afin que les vers puiſſent monter juſqu'au haut & ſe loger ſur l'entre-deux de chaque voûte, ou dans les vuides qu'ils trouveront deſſus. Les rameaux qu'on prendra pour faire ces allées, ſeront de châtaigner, genêt, bruyere, ſarment de vigne ou autres ſemblables; ils doivent n'avoir aucune diſpoſition à reverdir, être bien nettoyés de toute ordure, bien ſéchés au feu ou au ſoleil, ſans humidité, ſans odeur, & n'avoir ni épine, ni choſe piquante, qui puiſſe incommoder les vers qui y monteront ou qui en tomberont; ils ne ſe plaiſent guère ſur le bouleau, parce que ſon écorce eſt rude & ſon odeur aigre: les vers y réuſſiſſent pourtant fort bien, pourvu qu'on leur y ait mis des rognures & pelures d'oſier, que quelques branches un peu fortes éleveront & ſoutiendront.

Pour faire ces allées couvertes, on prend donc de ces rameaux, on en lie enſemble gros comme le poignet par le bas, ainſi qu'on fait aux balais, & on en coupe le bout d'en haut & celui d'en bas avec une ſerpe; enſuite on les met debout dans l'entre-deux de chaque étage des tablettes; & comme nous avons dit qu'il devoit y avoir un pied & demi ou deux pieds de hauteur entre chaque tablette, les rameaux ſeront plus hauts d'un demi-pied, afin de les y faire entrer à force, pour qu'ils faſſent le ceintre par le haut. A un pied & demi de diſtance du premier rang de rameaux, on en placera un ſecond rang, dont les branches viendront joindre celles du premier rang, pour former l'allée voûtée; enſuite on en recommencera une ſeconde, en joignant au deuxiéme rang de ces rameaux un troiſiéme, dont les cimes ſeront tournées du côté oppoſé, & on continuera ainſi les allées juſqu'au bout de chaque planche, & de planche en planche, juſqu'au haut de l'attelier; en ſorte qu'en mettant des pelures d'oſier ſur les voûtes de ces branchages, les vers y trouveront leurs petites loges. On appelle cabanes, tout ce petit édifice de ramées.

En ſuivant les dimenſions ci-deſſus, chaque cabane ſera large d'un pied & demi, & longue de trois pieds, qui eſt la profondeur des tablettes: il pourra tenir dans chacune de ces cabanes autant de vers que deux aſſiettes bien pleines en pourront contenir.

Ainſi, quand on voit que les vers ont les ſignes de maturité expliqués ci-deſſus, & que les lieux ſont preparés, on y étend les vers ſur des feuilles de papier bien

nettes qu'on aura mises sur l'aire des cabanes, & on commence alors à leur donner à manger peu & souvent, sans les nettoyer ni les changer davantage; mais on leur donne jour & nuit, & de deux heures en deux heures, de la meilleure feuille qu'il y ait, & qu'on leur doit avoir gardée pour ces derniers jours; il faut aussi avoir soin de leur donner de la fraîcheur, & les garantir des grandes froidures.

Il y a deux sortes de vers qui font la soie; les uns sont longs, & les autres courts, les premiers sont plus propres à monter aux cabanes; les autres ont les pieds raccourcis, & se laissent tomber en y montant: c'est pourquoi il faut les mettre à part, dans des cornets de papier, pour leur faciliter le travail, ou sur quelques ais, avec des petits bouchons ou des touffes de chiendent, un peu au large: ces vers raccourcis y feront aussi-tôt leur petit ouvrage.

Quand, environ huit jours après la derniere mue, les vers vont çà & là en troupe, sans se soucier de manger, qu'ils cherchent les pieds des rameaux, & que leurs corps sont transparens, c'est une marque qu'ils veulent travailler à la soie: alors il faut diminuer leur nourriture de jour en jour, & enfin ne leur en plus donner, quand on les verra abandonner tout-à-fait leurs tables pour s'enramer.

Ils seront quelque tems sur les rameaux sans filer; & après avoir marché de côté & d'autre, ils se reposeront, comme lassés ou malades, & se purgeront en jettant quelques gouttes d'eau claire, qui est comme gommée; ensuite, sans descendre davantage sur les feuilles, ils se promeneront sur les rameaux, jusqu'à ce qu'ils aient trouvé un lieu spacieux pour s'y pouvoir tourner dans leurs coques.

Le premier jour de son travail, le ver pose la base de son coccon: on appelle cette base *araignée*, parce que c'est une soie grossiere, ou bourre, que le ver jette confusément par-tout, sur les rameaux où il peut atteindre, en y attachant, avec son museau, les bouts de cette soie, qui sort de son corps par les filieres, en forme de gomme, qui perd sa fluidité, acquiert de la consistance, & devient soie.

La soie de cette base ou araignée n'est pas si bonne ni si forte, & elle est plus blanchâtre que celle du coccon: on ne peut pas la tirer en soie fine dans le chaudron, & il en faut purger le coccon; on en fait pourtant du fleuret, qu'on file au rouet ou au fuseau: c'est pourquoi il faut avoir ôté des rameaux toutes les feuilles & ordures, qui gâteroient le fleuret.

Le second jour de travail, le ver forme son coccon sur cette araignée, & s'y couvre presque tout de soie.

Le troisiéme jour, on ne le voit plus, & les jours suivans, il épaissit son coccon, toujours par un seul bout, qu'il ne rompt jamais; il pose ce bout avec beaucoup de vitesse, & il le fait extrêmement fin & long: il faut le laisser filer sans l'interrompre, le remuer ni l'ébranler, jusqu'à ce que toute la soie, qu'il a dans l'estomac, soit sortie; il met environ huit jours à bâtir tout son coccon: c'est ainsi qu'on appelle cette coque de soie, que le vers se file, & dans laquelle il s'enveloppe & périt; elle est ovale, & grosse, à peu près, comme un œuf de poule, mais mousse un peu plus d'un côté que de l'autre, & a diverses couleurs; en sorte qu'elle ressemble plutôt à quelque fruit d'arbre, qu'à un œuf. Ordinairement les vers ne mettent que deux ou trois jours à la perfectionner.

Un curieux a trouvé que le fil d'un coccon de ver à soie porte neuf cens trente pieds de long, & que ces neuf cens trente pieds ne pesent que deux grains & demi.

Trois ou quatre jours après que les vers auront commencé à monter sur les cabanes & à faire leurs coccons, si l'on voit qu'il y ait assez de vers sur les rameaux, soit qu'ils filent ou non, & qu'il en reste peu au-dessous qui n'aient point monté, il faut, sans toucher ni ébranler les cabanes, enlever ces paresseux avec leurs feuilles, leur litiere & le papier, ne laissant rien que la planche nette, & ensuite

les mettre dans une autre cabane vuide avec de nouvelles feuilles, parce qu'ils incommoderoient trop les diligens, ſi on les laiſſoit s'enramer avec eux. Au bout de quatre ou cinq autres jours, on en ôte ceux qui n'ont point encore monté ſur ces nouvelles cabanes, on y joint tous ceux des autres cabanes, qui ſont auſſi tardifs; on les met tous enſemble, & on diminue leur manger pendant cinq ou ſix jours, tant qu'ils commenceront à ſe raccourcir & rougir: alors on doit ne leur plus donner à manger, mais les enfermer dans des cornets de papier, pour les aider à filer, ou bien les mettre ſur un tas de brouſſailles, de même bois que les cabanes: ils y feront leurs coccons comme ſur les cabanes; mais ils ne feront pas ſi bien bâtis, ni la ſoie ſi fine, & la graine n'en vaut rien: un peu de diete & de parfums hâte les pareſſeux.

Je viens de dire que trois ou quatre jours après la montée des vers les plus actifs aux rameaux, il falloit ôter les pareſſeux qui reſtent en bas, & cela pour trois raiſons. 1°. S'il y en avoit trop ſur les rameaux, ils feroient des coccons doubles, qui ne valent rien, ou ils tomberoient de laſſitude, après avoir bien cherché place, & ils ne pourroient plus remonter; & par-là ils ſe changeroient tout-d'un-coup de ver en feve, ou bien la chaleur de la ſoie, qu'ils ne pourroient plus ſupporter, les feroit crever. 2°. Si on les laiſſoit monter à loiſir, le repos que demande le travail des derniers, empêcheroit qu'on ne pût lever les coccons des plus diligens, qui ſont preſque perdus dès qu'ils ſe ſont transformés en papillons. 3°. La grande litiere qu'il faudroit aux pareſſeux, échaufferoit & empuantiroit les vers qui ſont déja ſur les rameaux, où ils ne demandent que de l'air, de la fraîcheur & de bonnes odeurs; & même il creveroit toujours dans la litiere quelques-uns de ces pareſſeux, qui incommoderoient les ſains.

Il faut auſſi avoir ſoin de viſiter les cabanes qu'on aura nettoyées, pour y prendre les vers qui ſeront tombés des rameaux, ou qui n'auront pu y trouver place, & les mettre avec des vers pareſſeux, ou dans des cornets de papier, s'ils ſont forts; ils n'y feront pourtant que des coccons difformes.

Lorſqu'on eſt forcé de prendre les vers à ſoie avec les doigts, on doit le faire délicatement, pour ne pas leur caſſer quelques pattes, parce que, s'il leur en manquoit une ſeule, ils ne pourroient plus filer leur ſoie.

On aura toujours ſoin de jetter les malades, & de parfumer les chambres, pour rejouir les vers pendant leur travail. Quand on en jette à la volaille, il faut en ôter les bouts de ſoie, qui pourroient l'étrangler.

Huit ou dix jours après que les derniers montés des vers de chaque tablette auront commencé leur coccon, il faudra les détacher doucement des cabanes, ſans les preſſer ni les enfoncer, & les mettre dans des corbeilles, afin de tirer la ſoie de la plus grande partie, dans les quatre ou cinq jours qui ſuivent celui où ils ont été cueillis, & d'en réſerver quelques-uns des meilleurs pour avoir de la graine.

Il ne faut pas les ôter, ni défaire plutôt les cabanes, parce que la moindre interruption arrête ceux qui auroient encore à filer, & c'eſt autant de ſoie perdue.

Mais auſſi on ne doit pas attendre que le tems où la grande chaleur naturelle ou artificielle, qui avance les vers, les ait fait ſortir de leurs coccons, qu'ils percent eux-mêmes, transformés en papillons, comme nous le dirons ci-après; car alors tout ce qui étoit ſoie fine eſt perdu, & ce n'eſt plus qu'un fleuret groſſier. La ſoie tirée auſſi-tôt que les coccons ſont détachés des cabanes, eſt toujours plus luſtrée, plus belle & plus forte.

Si l'on appréhende que les papillons ne ſortent, & qu'on n'ait pas aſſez de monde pour cueillir & filer les coccons, il faut faire étouffer les vers ou feves qui ſont dedans: pour cela on les cueille à la plus grande ardeur du ſoleil, & on les

y expoſe pendant quatre ou cinq jours de ſuite, ſur un drap, depuis midi juſqu'à quatre ou cinq heures du ſoir; enſuite on les met dans des couvertures, qui auront chauffé au ſoleil pendant le même tems.

Ou bien, prenez des corbeilles, mettez les coccons dedans auſſi-tôt qu'ils ſont cueillis, mais peu dans chacune, que vous couvrirez de feuilles de papier; enſuite placez ces corbeilles dans un four médiocrement chaud, après que le pain en aura été tiré, & bouchez-le bien: ſi le four eſt trop chaud, il faut le laiſſer refroidir, parce qu'il brûleroit ou altéreroit la ſoie. Au bout d'un quart d'heure retirez-les, quand vous entendrez les coccons pétiller; & pour achever de les étouffer, enveloppez-les auſſi-tôt dans des couvertures bien chauffées, enſuite placez-les ſur des tablettes. Il eſt nécéſſaire, avant que de mettre les corbeilles dans le four, d'ôter le fleuret ou bourre qui eſt autour des coccons, parce qu'il brûleroit ou nuiroit au tirage de la ſoie fine.

Voici encore une autre maniere: mettez dans un crible, ou treillis de fil de fer ou de cordes bien tendues, des coccons environ la hauteur de trois pouces; placez cé crible ſur un chaudron d'eau bouillante poſé ſur de la braiſe; enſuite couvrez bien le deſſus du crible avec des planches, pour que la vapeur de l'eau bouillante étouffe les vers ou feves qui ſont dans les coccons. Un demi-quart d'heure après, on les ôte tout humides, on les met un moment dans des couvertures, puis on les étale au ſoleil, & enſuite on les arrange ſur des tablettes, afin que les feves ſe deſſéchent entiérement, qui, ſans cette précaution, ſe corromperoient, & tacheroient les coccons.

Les vers ou feves étant ainſi étouffés dans leurs coccons, on peut les garder, ſi l'on veut, quatre ou cinq ans ſans être filés: la ſoie n'en eſt pas ſi luſtrée que celle de ceux qui ont été auſſi-tôt filés que détachés, mais elle eſt également bonne & profitable, parce que la feve que l'on fait mourir dans le coccon, ſeche ſi fort, que ce n'eſt plus qu'un morceau de bois ou de charbon, qui ne peut plus faire de tort à la ſoie, & ne reprend plus d'humidité. Au reſte, nous parlerons ci-après de la maniere de tirer la ſoie & d'apprêter les fleurets.

Je reviens aux coccons que l'on n'a fait ni tirer ni étouffer, mais que l'on a réſervés, après en avoir ôté la bourre qui eſt autour, pour faire éclorre les papillons, & avoir de la graine de vers à ſoie.

Pour en avoir de bonne, il ne faut point prendre de coccons doubles, c'eſt-à-dire, de ceux où pluſieurs vers ſont enfermés; il ne faut point prendre non plus des coccons foibles, gros & mal bâtis.

On doit choiſir les premiers faits, & entre les premiers faits, les plus beaux, les plus durs, les plus rougeâtres, les plus colorés, & enfin les meilleurs; les couleurs n'y font rien, pourvu que ce ſoit les plus vives, ou bien les muſcs ou les céladons; ces derniers donnent rarement de mauvais vers. On peut, pour la diverſité, prendre des coccons de toutes les couleurs.

On en prendra autant de mâles que de femelles; les coccons mâles ſont grêles, longuets & pointus par les deux bouts; ceux des femelles ſont unis, plus ronds & plus gros, mouſſes ordinairement des deux bouts, & ventrus d'un côté, comme l'eſt communément un œuf de poule.

Il eſt néceſſaire que le ver ou feve roule dans chaque coccon, ce qu'on connoît en les ſecouant doucement auprès de l'oreille; car s'il ne remuoit pas, ce ſeroit ſigne qu'il eſt pourri & attaché à la ſoie; on perdroit ſon tems de le garder, & la ſoie ne ſeroit plus bonne que pour en faire du fleuret.

Pour faire une once de graine, il faut une livre de coccons ou cent paires de coccons, moitié mâles & moitié femelles; & cette once de graine peut rendre, dans les climats les plus favorables, juſqu'à huit ou dix livres de ſoie.

Les coccons ainſi triés, on les enfile avec une groſſe aiguille & du gros fil, non pas par le milieu, mais par la ſuperficie, de peur de percer le ver ou d'éventer la ſoie; enſuite on en fait des chapelets, chacun, ſi l'on veut, de cent coccons, qu'on attache contre une tapiſſerie, ſans les remuer, juſqu'à ce que les vers en ſortent d'eux-mêmes, changés en papillons.

Quand ils en ſortent, ils y laiſſent les deux peaux, qui marquent les deux métamorphoſes qu'ils ont ſouffertes dans ce tombeau qu'ils ſe ſont bâti, après des langueurs, des ſueurs, des changemens de couleurs, des mouvemens & des peines étranges, & dans leſquels ils ſe ſont abymés deux fois, pour y changer deux fois de peaux & de formes : c'eſt de ces tombeaux d'où ils reſſuſcitent plus beaux & plus blancs que jamais.

La premiere peau & la premiere forme que le ver à ſoie quitte, dans ſon coccon, eſt celle de ver; & la deuxiéme, celle de feve. Au bout d'environ ſept jours, que le coccon eſt formé, le ver eſt changé en feve, & pour lors, ſi l'on ouvre, avec des ciſeaux, le fleuret & le coccon, on y trouvera une petite coque, dans laquelle eſt la feve, dont le ver a pris la forme; elle a la même couleur & la même figure qu'un noyau de nos gros pruneaux de Tours, ne tient rien d'aucun inſecte, & ne reſſemble ni au ver qui l'a produite, ni encore moins au papillon qui en doit naître, & dont nous allons parler dans l'Article ſuivant. Ainſi la peau de la graine, les quatre mues du ver à ſoie, la peau de la feve, & celle du papillon, qui ſe réſout en graine, ſont ſept peaux, dont le ver à ſoie change en moins de deux mois.

Avant que de finir cet Article, il eſt bon de dire que ce que nous appellons *feve* dans les vers à ſoie, les Savans le nomment *chryſalide ;* & que la différence qu'ils mettent entre une chryſalide & une *nymphe*, eſt que la chryſalide ſe dit du changement du ver en feve, lorſque le ver, après avoir fait ſa coque, quitte ſa peau de ver, ſe raccourcit, ſe réduit preſqu'en bouillie, & s'enveloppe d'une membrane nouvelle, qui ſe deſſéche & devient ſolide : le ver à ſoie & toutes les chenilles ſe changent en chryſalides. Ils appellent *nymphe* l'état des inſectes qui s'enveloppent d'une membrane tranſparente, très-fine, flexible, & qui laiſſe voir la figure du futur inſecte toute formée : c'eſt ainſi que ſe mettent les abeilles & les mouches.

ARTICLE IV.

Des Vers à ſoie devenus papillons : la maniere d'en avoir & conſerver la graine.

Le quatriéme état du ver à ſoie eſt d'être papillon, d'où ſe forme la graine de ver à ſoie; mais il ne faut laiſſer aller juſqu'à cet état qu'un petit nombre de coccons choiſis, ſeulement pour avoir de la graine, comme je viens de le dire, parce que c'eſt autant de ſoie perdue.

C'eſt environ dix-huit jours après que les vers ont monté à leurs cabanes, qu'ils percent d'eux-mêmes leurs coccons; transformés en papillons, ils ſont tous blancs, quoique les coccons fuſſent d'une toute autre couleur; ils ſont auſſi tout différens des vers à ſoie, & n'en ont pas la moindre reſſemblance : ils ont quatre aîles, dont ils ne ſe ſervent pas pour s'élever, à cauſe de leur peſanteur, ſix jambes, deux cornes au-deſſus d'une eſpéce de tête, dont les deux yeux ſont fort noirs, ſans aucune lucidité, & ſi près l'un de l'autre & de leur eſtomac, qu'il ne paroît aucun muſeau entre-deux : auſſi ne mangent-ils point pendant qu'ils ont cette forme, & on croit qu'ils n'y reſpirent pas l'air, non plus qu'ils faiſoient dans le coccon : en effet, ils n'ont point de poumons, & la nature ſemble ne les avoir

fait tels que pour la production de la graine; car ils ont le ventre, qui la renferme, fort gros, & l'estomac fort serré; le reste de leur peau est velu, comme de la panne.

Les femelles sont beaucoup plus blanches, & elles ont le ventre deux fois plus gros que les mâles, qui sont plus vifs & battent des aîles.

Ils se transforment & sortent, sans secours, par la pointe du coccon, où, après l'avoir mouillé d'une eau blanche, tant mâles que femelles, ils poussent avec leur tête, & se font un passage de leur grosseur, ne laissant dans la coque ni crotte ni autre chose que leurs deux peaux de ver & de feve, quoiqu'ils y aient été enfermés une quinzaine de jours. La plupart des femelles jettent une eau roussâtre, en passant par ce trou, à cause de la grosseur de leur ventre, mais cette eau ne tache point la soie. Les femelles jettent encore deux ou trois gouttes de cette eau roussâtre, avant ou après leur accouplement avec les mâles; pour qu'elle ne les incommode point, & qu'elle ne salisse point les graines, il n'y a qu'à mettre les papillons sur un endroit qui aille en pente, ou les attacher à la muraille, sans craindre qu'ils tombent à terre; car il n'en tombe pas un seul, quoique leurs coccons soient suspendus, & qu'ils sortent par la pointe, la tête la premiere.

Il faut veiller au moment qu'ils sortent; c'est le plus souvent le matin, au soleil levant: ils sortent presque tous chaque jour à pareille heure, s'accouplent de même le matin, & le reste du jour ils sont immobiles.

Dans le moment que le mâle sort, il bat des aîles avec une vitesse qui le rend imperceptible, jusqu'à ce qu'il ait rencontré la femelle, qui est toujours tranquille, & ne remue que pour mettre son ventre dans un endroit qui penche, afin de se purger plus facilement de l'eau roussâtre dont j'ai parlé.

Aussi-tôt que les papillons sont éclos, il faut les prendre, par les aîles ou par le corps, sans les serrer, & les mettre, chaque mâle avec sa femelle, sur des feuilles de noyer, ou sur quelque vieille étoffe bien rase & noire, soit serge, barat (gros drap, dont plusieurs Religieux s'habillent) ou autre: le camelot est encore meilleur; ou bien on les met sur des clayons de jonc ou sur une table, & on facilite leur accouplement, en les approchant l'un de l'autre. Les Naturalistes ont observé que le papillon ver à soie fait cent trente vibrations pendant le coït.

Les vers à soie doivent rester appariés l'espace de cinq à six heures avant de rendre la graine ou œufs; s'ils se déparioient avant ce tems, il faudroit les rejoindre, & ne pas laisser jetter les femelles & saillir les mâles à différentes reprises. Au reste, un second accouplement ne vaut rien, parce que le mâle & la femelle n'ont plus assez de vigueur, & par conséquent la graine en est moins bonne.

On ne doit pas non plus toujours attendre qu'ils se séparent d'eux-mêmes, mais il faut, au bout de six heures, les déparier avec adresse, sans les beaucoup presser; car quelquefois ils tiennent si fort ensemble, qu'ils ne se détacheroient pas encore d'eux-mêmes au bout de vingt-quatre heures; & n'ayant presque plus de tems à vivre, la femelle en est très-endommagée, & la plupart de ses œufs sont perdus.

Aussi-tôt qu'ils seront désaccouplés, il faut jetter le mâle, parce qu'il n'est plus bon à rien, & qu'il ne feroit que gâter la graine: quant à la femelle, dans l'instant qu'elle est séparée du mâle, elle jette, par le fondement, une autre eau, qui vient de la semence du mâle, qui est blanche; ensuite elle jette ses graines, en œufs, avec activité: ils en sortent (ces petits œufs) avec une humeur gluante, qui les fait tenir où ils se trouvent posés; c'est pourquoi j'ai dit qu'il faut faire jetter les papillons plutôt sur des clayons de jonc ou sur des étoffes bien rases, que sur du papier ou du linge, parce qu'on auroit de la peine à les détacher sans les crever. On en vient pourtant à bout, en les laissant sur le linge, papier ou autre chose,

choſe, à laquelle ces graines ſe ſont attachées, & quand il eſt tems de les mettre couver, on les en détache, ſans y mêler de poil : on ſe ſert pour cela d'un couteau qui ne ſoit point trop tranchant, ou d'un ſou-marqué, manié légérement pour ne les pas crever, & on met un grand drap tout-autour, pour recevoir celles qui s'écarteroient. Si l'on a fait jetter aux papillons leur graine ſur des feuilles de noyer, quatre heures après qu'elle eſt jettée, il faut frotter ces feuilles entre les mains, & elle s'en détachera ſans ſe caſſer; ou, pour le mieux, on fait bien ſécher les feuilles, afin de les réduire aiſément en poudre, & d'avoir la graine ſeule & nette.

La graine, en ſortant du papillon, eſt blanche ou jaune; elle devient verdâtre dans la journée, puis rouge, & peu-à-peu elle prend ordinairement la couleur griſe, qu'elle conſerve toujours; la plus colorée de gris obſcur, eſt la plus belle, la plus vendable & la meilleure; c'eſt pourquoi j'ai dit de prendre des étoffes noires, pour que les papillons, qui jettent deſſus, donnent des graines plus tachetées. Les céladons ſont encore plus eſtimées, & celles qui ne quittent point leur blancheur, paſſent pour ne rien valoir.

Chaque femelle donne trois cens graines ou environ, parce qu'il y en a qui meurent ſans avoir tout rendu.

Les ſouris, les fourmis, les grillons, & tout inſecte ou vermine, les poules & les moineaux, ſont encore plus avides des graines que des vers : les ſouris, les rats, les poules & les moineaux, mangent auſſi les papillons; les chiens & les chats ne mangent ni les uns ni les autres, mais il ne faut pourtant pas les en laiſſer approcher, parce qu'ils jetteroient ou creveroient la graine.

Quand elle a pris ſa couleur naturelle, ſoit griſâtre ou autrement, on doit la retirer de deſſus la feuille de noyer, étoffe, ou autre choſe ſur laquelle elle a été rendue; enſuite, on fait tiédir du vin dans une écuelle; on y jette la graine & on la remue, afin que tout ce qu'il y a de léger ou d'impur ſurnage, & que la graine pleine & peſante aille au fond : il ne faut pas que le vin ſoit trop chaud, ni que la graine y reſte trop long-tems, de peur qu'elle n'en ſoit offenſée. La graine qui coule à fond, eſt celle qu'on doit garder; on la tirera de l'écuelle auſſi-tôt qu'elle ſera tant ſoit peu imbibée de vin, & on la fera ſécher à l'ombre, entre deux linges bien propres & bien ſecs.

Il faut la mettre, pour la garder juſqu'au tems de la couvée ſuivante, dans des boîtes qui ferment bien juſte, qu'on placera dans des coffres ou cabinets parmi des hardes, ou enveloppées dans de la panne ou des fourrures, & on la laiſſera en repos ſans y toucher. Il eſt néceſſaire que le lieu où l'on mettra les boîtes, ne ſoit ni trop chaud, ni froid, ni humide; car la chaleur feroit éclorre la graine avant le tems, le froid la morfondroit, & l'humidité la pourriroit. Nous avons parlé ci-deſſus du choix des coccons pour la graine, nous avons dit la maniere de connoître la bonne, de la bien faire couver, & de la renouveller quand il eſt tems; c'eſt ainſi que les vers à ſoie ſe perpétuent à l'infini dans les familles. Venons maintenant à ce qu'ils nous donnent, c'eſt-à-dire, la ſoie & le fleuret.

ARTICLE V.

Des Soies & des Fleurets.

La ſoie *crue* eſt celle que l'on tire ſans feu, & qu'on devide ſans faire bouillir les coccons, qu'on inciſe pour en faire ſortir le ver quatre ou cinq jours après qu'il eſt parfait : on en fait des gazes ou autres étoffes. Cette ſoie eſt fort pure, pourvu qu'on en ſépare la premiere enveloppe extérieure, & la pellicule qui ſe trouve joignant le ver en feve. Il eſt défendu de mêler de la crue avec de la ſoie cuite.

La soie *cuite* est celle qu'on a fait bouillir, pour la devider plus facilement, comme celle dont on fait les velours, satins, damas, brocards, crêpes, & autres étoffes.

Les coccons étant détachés, huit ou dix jours après leur perfection, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus, on mettra, d'un côté, tous les bons coccons qui donneront la soie fine & déliée; & de l'autre côté, tous les coccons doubles, ou tous ceux qui sont ou foibles, ou grossiers & mal bâtis, parce que tous ces coccons ne donnent que ce que l'on appelle *soie grossiere*, & elle passe néanmoins assez souvent au même prix que la fine, parce que, ne s'en rencontrant guère que deux ou trois livres tout au plus, sur vingt ou trente livres de soie déliée, le tireur mêle le tout; mais pour cela, il doit avoir bien soin d'ôter des écheveaux, tout le fleuret qui s'y peut trouver.

Quand on a ôté, comme je l'ai dit, tout le fleuret qui enveloppe les coccons, on tire la soie aussi-tôt que les coccons sont déramés, pour prévenir la sortie des papillons, ou à loisir, si l'on a étouffé les coccons.

La soie des coccons qui n'ont point été étouffés, est plus belle & plus lustrée, & il vaut mieux la tirer aussi-tôt que les coccons sont détachés; parce qu'en les gardant, outre le danger qu'ils courent d'être brûlés, il y a toujours du déchet, à cause que la gomme que le ver rend avec la soie, s'endurcit, se perd, & la rend moindre, & plus difficile à tirer.

Filage & devidage des Coccons.

On ne devide ordinairement que les coccons les plus parfaits; ceux qui sont doubles, trop foibles ou trop grossiers, sont mis au rebut, non pas pour les rejetter absolument; mais parce que, n'étant pas propres au devidage, on les réserve pour les tirer en flottes & en écheveaux.

Les coccons sont de différentes couleurs; les plus communs sont le jaune, l'oranger, l'isabelle & la couleur de chair; il y en a aussi de céladon & de couleur de soufre, & même quelques-uns de blancs; mais il est inutile d'en séparer les nuances pour les devider à part, parce qu'elles se perdent toutes dans le décreusement des soies.

Pour le devidage de la soie de dessus les coccons, il faut préparer deux machines; l'une est un fourneau chargé de son chaudron, & l'autre est un devidoir ou métier à tirer les soies.

Ce devidoir est un chassis de bois soutenu sur quatre pieds, d'une hauteur proportionnée au fourneau derriere lequel il se doit mettre, en sorte que les verges de fer, dont on va parler, s'avancent jusqu'au milieu du chaudron, qui est sur le fourneau, & soient à un pied & demi d'élévation au-dessus de l'eau dont il est rempli.

Ces verges de fer sont au nombre de deux ou de trois au plus, suivant le nombre de écheveaux qu'on veut placer sur le devidoir, sur lequel il n'en peut tenir plus de trois; elles sont attachées vers le milieu de la traverse antérieure du chassis, & sont percées d'un trou, pour recevoir les fils qui doivent servir aux écheveaux qu'on veut devider.

Sur la même traverse, & vis-à-vis les verges de fer qui y sont attachées, s'élevent autant de morceaux de bois de trois pieds de haut, qui portent chacun à leur extrêmité supérieure, ou une bobine, ou une petite poulie mouvante, sur lesquelles doivent rouler les fils que l'on y croise, pour que la soie soit rondelette: au-delà sont trois fils-d'archal attachés sur un bâton qui traverse tout le chassis, & qui est rendu mobile par le moyen d'une roue de dix pouces de diametre, sur laquelle roule une corde qui roule en même tems sur l'arbre du devidoir, qui est presqu'à l'extrêmité du chassis.

Ce mouvement du bâton, qui avance & qui recule, & qui ſe communique au fil-d'archal qui y tient, & par où les fils paſſent, acheve de les croiſer ſur le devidoir, ce croiſement étant le plus important de l'ouvrage. Enfin, vers le bout du chaſſis eſt placé le devidoir, dont les deux bouts poſent ſur les côtés du chaſſis, & qui eſt garni de ſa manivelle, pour être tourné avec égalité & avec viteſſe par le Devideur qui en eſt chargé.

La machine ainſi dreſſée, le Fileur, aſſis auprès du fourneau qui eſt au-devant, met dans l'eau du chaudron placé ſur le fourneau, & qu'il a fait chauffer & bouillir juſqu'à un degré que le ſeul uſage apprend, une poignée ou deux de coccons bien nettoyés de leur bourre; enſuite il les remue & les agite avec des verges de bouleau ou de bruyere bien ſéches, liées & coupées en forme de broſſes; & lorſque la chaleur & l'agitation ont détaché des coccons les bouts de ſoie qui ſe prennent à ces verges, il les allonge juſqu'à ce qu'aucun fleuret n'y paroiſſe plus, & les joignant dix ou même douze ou quatorze enſemble, il en forme des fils égaux, & de la groſſeur convenable aux ouvrages auxquels ils ſont deſtinés: huit bouts ſuffiſent pour la rubannerie; & les pannes, velours & autres étoffes de ſoie, ne peuvent être travaillés qu'avec des fils de douze à quatorze bouts.

Ces bouts, ainſi réunis en trois divers fils, ſe paſſent d'abord dans les trous des trois verges de fer qui ſont au-devant du devidoir, puis ſur les bobines ou poulies, enſuite dans le fil-d'archal qui tient au bâton: enfin étant allongés juſqu'au devidoir même, ils y ſont attachés, deux aux deux bouts des barres ou bras du devidoir, & le troiſiéme au milieu, ſi l'on veut trois écheveaux, ce qui eſt aſſez difficile à conduire; mais, quand on n'en veut que deux, ce qui eſt l'ordinaire, c'eſt aux deux bouts ſeulement qu'il les faut mettre, afin que les fils tirent & bandent également.

Tandis que le Devideur tourne la manivelle du devidoir qui donne le mouvement à toute la machine, le Fileur conduit ſes fils, en ſubſtitue de nouveaux lorſqu'il s'en rompt, ou que les coccons finiſſent, les fortifie, s'il eſt néceſſaire, en y en ajoutant d'autres, & ôte les coccons devidés, & ceux qui étant percés ſe rempliſſent d'eau. Enfin, ces deux ouvriers, s'ils s'entendent, peuvent filer & devider en un jour juſqu'à trois livres de ſoie; ce qui eſt bien d'une autre avance & d'un profit bien plus grand que ce qui ſe peut filer au fuſeau ou au rouet.

Si le Fileur ne peut conduire trois ou même deux fils, il faut qu'il charge tour-à-tour les deux barres du devidoir, afin qu'il tourne avec égalité; car autrement l'unique fil qu'il conduit, ſe romproit trop ſouvent, ce qui feroit perdre bien du tems & rendroit la ſoie inégale. On ne doit lever les écheveaux de deſſus le devidoir que d'un jour à l'autre, ſans quoi la ſoie ſe froiſſe & perd ſon luſtre.

L'eau de riviere, pourvu qu'elle ſoit claire, eſt meilleure pour le tirage de la ſoie que celle de puits. Plus les coccons ſont forts, plus l'eau doit être chaude: il faut pourtant que le Tireur ait de l'eau fraîche à côté de lui, pour en jetter ſur les coccons quand l'eau du chaudron eſt trop chaude: il faut auſſi que le Tireur ait ſoin d'en ôter avec une écumoire ou avec ſon balai tous les vers qui corromproient l'eau: il eſt même bon de changer l'eau du chaudron, deux ou trois fois le jour, afin que la ſoie en ſoit plus belle & plus luſtrée.

Ce décreuſement emporte toutes les couleurs des coccons, & fait toutes les ſoies blanches: c'eſt la teinture qui leur donne enſuite la couleur qu'on veut.

Comme toutes les ſoies ne peuvent pas être filées & devidées à cette machine, ſoit parce que les coccons ont été percés par les vers à ſoie mêmes, ſoit parce qu'ils étoient doubles & trop foibles pour ſouffrir l'eau, ſoit parce qu'ils étoient trop groſſiers, ſoit enfin parce que ſur les coccons filés il reſte ordinai-

rement quelque peu de ſoie, on fait de tous ces réſidus une ſoie que l'on nomme fleuret, & qui néanmoins eſt de deux qualités bien différentes.

Les fleurets fins, qui reſſemblent aſſez à la plus belle ſoie, ſe font des bourres de tous les coccons, & des ſoies qu'on peut lever ou arracher de deſſus ceux qui n'ont pas été mis à l'eau. Cette bourre peignée ou cardée, ou même telle qu'elle ſort de deſſus les coccons, ſe file au fuſeau ou au rouet. Les ſoies propres à coudre qu'on en fait, ne ſont pas moins luſtrées que les plus belles ſoies; les étoffes même qu'on en fabrique, ont du luſtre & de la beauté.

A l'égard de toutes les coques, après les avoir ouvertes avec des ciſeaux, & en avoir tiré les feves, qui ſervent ainſi que les papillons à nourrir les volailles, on laiſſe tremper ces coques dans des terrines dont on change l'eau tous les jours, afin qu'elles ne s'empuantiſſent point, & pour faire blanchir les fleurets plutôt: ce décreuſement les amollit, & leur ôte la gomme du dedans de la coque, qui la rendroit impénétrable à l'eau & à l'air même. Enſuite on fait bouillir les fleurets ainſi amollis pendant une demi-heure, dans une leſſive de cendres bien coulée & bien claire; & lorſqu'ils ont été bien lavés à la riviere, puis bien ſéchés au ſoleil, on les carde pour les filer comme les autres fleurets au fuſeau ou au rouet. Ces fleurets-ci, quoique moindres que les premiers, ne laiſſent pas de faire des ſoies à coudre, aſſez luſtrées, & des étoffes aſſez fines, mais preſque ſans luſtre.

Les différens apprêts qu'on donne aux ſoies pour les rendre propres à être employées, ſont le filage, le devidage, le moulinage & la teinture.

On fait avec la ſoie les velours, pannes, gros de Tours ou de Naples, poux de ſoie, taffetas, ſatins, damas, vénitiennes, tabis à fleurs, brocards, crépes, ſerge de ſoies, (qui eſt une étoffe de ſoie croiſée obliquement,) rubans, bas, gants, &c. Les étoffes toutes de ſoie, comme velours, pannes, gros de Tours, ſatins, damas & taffetas, doivent avoir une demi-aune moins un vingt-quatriéme de largeur.

Les ſoies de Meſſine ſont les meilleures pour les étoffes pleines & unies, parce qu'elles prennent une belle teinture. Les ſoies de Perſe & de la Chine ſont blanches & très-fines. Les plus belles ſoies de Syrie ſont celles de Luges, Souf & Blidun. On appelle ſoie *grege* ou *en mutaſſe*, celle qui ſort de deſſus le coccon, & qui eſt par pelottes comme le chanvre & le lin avant que d'être filés: on en trafique en balles. On appelle *bourres* & *ſtraces* de ſoie, les groſſes ſoies qu'on fait paſſer ſouvent pour fines; & on appelle *ſoies apprêtées* ou *organſin de Boulogne*, celles qui ſont torſes, apprêtées, bien conditionnées, & qui après avoir paſſé deux fois par le moulin, ſont prêtes à mettre en teintures & en œuvre.

Soie de la Chine.

La ſoie qu'on recueille à la Chine, eſt plus groſſiere que la nôtre, parce qu'elle ſe fait à la campagne dans les champs mêmes où ſont les mûriers: on y a une ſi grande quantité de vers, qu'on ne peut pas les faire travailler tous dans les maiſons. Lorſque les vers ſont éclos, les Chinois voyent combien un mûrier en peut nourrir; & ſelon ce qu'ils en jugent, ils en font échaler: cela fait, ils ne ſe mettent en peine que d'aller recueillir la ſoie quand les vers l'ont fabriquée. Leurs œufs ou graines ſont beaucoup plus gros que ceux de ces pays-ci. C'eſt une choſe agréable à voir que leurs mûriers; on croiroit de loin qu'ils portent des abricots.

Soie d'Orient.

Il y a en Orient une plante qui produit auſſi une eſpéce de ſoie qu'on fait entrer dans la fabrique de pluſieurs étoffes des Indes & de la Chine. Les feuilles de cette plante ſont peu larges, hautes d'un pied, & armées d'aiguillons ſemblables à ceux

des artichaux : ſon fruit eſt une gouſſe qui reſſemble à un perroquet vert ; ayant, comme lui, pieds, queue & tête, avec de petits cercles jaunes qui figurent comme ſes yeux ; cette gouſſe contient une matiere très-blanche & déliée ; on la file, & c'eſt la ſoie : ſa graine y eſt mêlée dans la gouſſe. On en a apporté en France par curioſité ; elle y a été deux ans à venir, & elle n'y a pas profité.

Soie d'Araignées.

Il y a environ quarante ans qu'on a trouvé en France le ſecret de faire de la ſoie d'araignée, & l'on en a fabriqué quelques ouvrages, comme gants & bas au métier : on les a fait de coques aſſez ſemblables à celles des vers à ſoie, que les araignées les plus communes, à jambes courtes, font au mois d'Août & de Septembre ; mais comme il faudroit trouver & nourrir un très-grand nombre d'araignées pour avoir très-peu de leur ſoie, qui eſt ſans luſtre, & que ces inſectes s'entretuent lorſqu'on les met enſemble, il y a apparence que cette découverte n'enrichira point notre Maiſon Ruſtique. Les curieux n'ont qu'à lire ce qui en a été dit pour & contre, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences, de l'année 1710.

Soie de Chenilles.

On s'eſt aviſé auſſi depuis quelques années, de devider des coques de chenilles qui ſe plaiſent ſur les poiriers, il s'y eſt trouvé peu de ſoie deſſus chaque coque, & on a eu de la peine à la devider. Au ſurplus, cette ſoie eſt luſtrée, & eſt plus forte que celle des vers à ſoie.



LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE;
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTÉRIEUR, ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SIXIÉME.

Commerce & débit, uſage & qualités de tout ce qui ſe tire de la Baſſe-Cour.

CHAPITRE PREMIER.

Commerce & débit de tout ce qui ſe tire de la Baſſe-cour.

NOUS ne dirons rien encore ici des fruits, des grains, ni de tout ce qui ſe tire des jardins, terres labourables, prés ou bois. Dans chaque Livre de cet ouvrage qui traitera de ces différentes eſpéces de biens, nous parlerons du débit de ce qui en provient. Il n'eſt donc ici queſtion que de ce que produit la baſſe-cour, c'eſt-à-dire, du commerce & débit de ce qu'on en peut tirer. 1°. De la

volaille. 2°. Des bêtes à laines. 3°. Des bêtes à cornes. 4°. Des cochons & des chevres. 5°. Du laitage. 6°. Des chevaux. 7°. Des mouches à miel, miel & cire, &c. Quant aux vers à ſoie, ſoies & fleurets, nous en avons parlé ci-deſſus.

Le débit des denrées & le commerce de la Baſſe-cour eſt le principal du ménage des champs, au point qu'un bon Fermier trouve dans ſa baſſe-cour de quoi payer le Roi & ſon propriétaire, & encore de quoi entretenir ſa maiſon, en ſorte qu'il profite abſolument du reſte de ſa ferme. Outre les profits journaliers qu'une bonne ménagere ſait ſe faire de la volaille & du détail de ſa baſſe-cour, le commerce des beſtiaux eſt ſeul plus important que les autres, & c'a été de tout tems le plus enrichiſſant, de même que les pays de pâturages ſont les plus opulens. Une ménagerie bien conduite eſt un tréſor vivant, une mine qui renaît tous les jours; mais auſſi il faut que le chef de notre Maiſon Ruſtique ſoit aſſez aiſé, ou qu'il prenne aſſez bien ſes meſures, pour qu'il puiſſe non-ſeulement fournir aux charges & aux dépenſes, mais encore attendre les ſaiſons, les occaſions & les années favorables pour ſon commerce & pour le débit de ſes beſtiaux & denrées : il s'y trouve quelquefois en avance pour quelque tems; mais il retire bientôt ſon argent au quadruple.

Il s'appliquera à connoître quelle eſt l'eſpéce des différens produits de la baſſecour dont il aura mieux le débouchement, & il réglera ſon commerce de chaque eſpéce ſur le plus ou le moins de débit qu'il ſera à portée d'en avoir. Par exemple, s'il eſt près de quelque lieu d'où il puiſſe tirer un grand profit de cochons de lait, de veaux, d'agneaux, de beurre & de lait, il s'attachera à avoir & à débiter le plus qu'il pourra de ces eſpéces; au contraire, ſi le lieu n'a point de débit, il élevera ſes volailles & ſes beſtiaux pour faire de groſſes nourritures, & il tendra plutôt aux fromages qu'au beurre & au lait.

Commerce de la Volaille.

Les coqs, poules, poulets, poulardes & chapons, les dindons, dindes & dindonneaux, les canards, canes & canetons, les pigeons, les faiſans, les cailles, les cygnes, les paons, les oies, &c. font un profit conſidérable; c'eſt un ſecours toujours préſent pour la maiſon, c'eſt de l'argent comptant quand on les porte à chacun des marchés des lieux circonvoiſins, & il y a quantité de Poulailliers & de Pourvoyeurs qui les viennent chercher juſqu'à trente & quarante lieues de Paris.

On commerce de la chair des volailles, des petits qu'elles donnent, & même de leur duvet & de leurs plumes. Les œufs que la plupart donnent, ſont auſſi de défaite.

I. On vend les poulets depuis le commencement du printems, juſqu'au mois d'Octobre, parce qu'on a ſoin de mettre les poules couver de bonne heure, & elles ſe ſuccedent les unes aux autres.

Les dindonneaux ſuivent de près les poulets de grain, & le débit en eſt bon aux mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils ſont encore chers.

Les Poulardes ſuccédent depuis le mois d'Août juſqu'en Mars; enſuite viennent les chapons, les dindes & dindons, depuis l'automne juſqu'au printems.

Les oiſons ſe vendent pendant les mois d'Août & de Septembre; & à la fin de Septembre commence la vente des oies, qui dure juſqu'au Carême.

Les canards viennent dans le même tems, & ſont bons juſqu'au mois de Mars.

Quant aux pigeons, le commerce & le débit en ſont très-conſidérables, parce qu'ils en fourniſſent toute l'année beaucoup, & qu'ils ſont de tous pays, à cauſe

des Marchés fréquens & des Pourvoyeurs qui les vont chercher au loin; ce qui fait qu'il n'en reste au maître qu'autant qu'il juge à propos d'en garder pour sa maison & pour l'entretien de son colombier. Je n'entends pas parler des pigeons privés ou curieux, dont quelques Particuliers se mêlent de faire métier dans les villes: il y a plus de curiosité à cela que de profit. Il s'agit donc des pigeons de colombier, dont il faut que la Maison de campagne soit bien fournie. La premiere volée de ces pigeons est au mois de Mars plus ou moins avant dans ce mois, selon qu'il a fait chaud, & que les pigeons ont été bien nourris & entretenus proprement & chaudement. Il font une seconde volée en automne, en sorte qu'on a des pigeons à vendre depuis le mois de Mars jusques sur la fin de l'année; mais c'est au mois de Mars & de Septembre que le débit en est meilleur, à cause de leur tendresse. Il y a des gens qui, au lieu de vendre leurs pigeons, afferment leur colombier à prix d'argent ou à croît, c'est-à-dire moyennant telle part dans les pigeons qui en proviendront par an, ou bien encore à la charge d'en rendre tel nombre de paires à forfait.

Les faisandeaux sont bons à vendre au mois d'Avril, & durent environ deux mois. Les faisans se vendent depuis le mois d'Août jusqu'au Carême, & pour cela on les engraisse comme nous l'avons dit au Chapitre de la Faisanderie. Nous avons aussi parlé ailleurs de la maniere de nourrir des perdrix, des cailles, & quantité d'autres oiseaux : c'est pourquoi nous n'en dirons rien ici.

II. Quoique la chair de la volaille soit le principal du produit qu'on en tire, il faut aussi savoir en ménager les œufs & mettre à profit jusqu'au duvet & aux plumes. Nous parlerons des œufs à l'Article du Commerce du lait, du beurre & du fromage.

Quant aux duvets & aux plumes, le duvet des oies & des oisons, est ce qui en est le plus cher. On appelle duvet, les petites plumes fines d'auprès de la chair: & celles des oies & oisons sont plus fines & plus douces qu'aucunes autres: on en fait des lits, on en remplit des carreaux, des siéges de carrosse & des coussins, on se sert aussi, pour cet effet, de plumes de canards sauvages ou privés: souvent même on les mêle avec celles d'oies. Les grosses plumes d'oies servent pour écrire: celles de Hollande sont plus estimées que celles de France, de même que le duvet qui vient d'Allemagne, passe pour le plus fin. On fait des balais avec les grandes plumes de poulets d'Indes; & le menu peuple, pour ne rien perdre, fait des lits de plumes de celles de poules, coqs & pigeons.

On vend aussi les plumes de cygnes pour écrire: leurs peaux sont d'un bon débit, à cause de leur grande blancheur, & de leur duvet qui est très-fin & très-chaud; on en fait des houpes à poudrer, des fourrures de manteaux de lits, de vestes, &c.

Commerce des Bêtes à laine.

C'est un commerce très-vivant & très-lucratif, sur-tout dans les pays où il y a beaucoup de pâturages secs.

Il consiste d'abord à avoir un troupeau qui donne des agneaux qu'on vend ou qu'on éleve; des toisons ou laines que fournissent principalement les moutons, (raison pour laquelle beaucoup de gens entendus dans l'agriculture ne garnissent leurs troupeaux que de moutons;) du lait, de la graisse, des peaux, dont on fait un grand débit, & enfin des moutons & brebis qu'on engraisse pour vendre ou tuer quand on veut. Nous avons parlé de tout cela au Chapitre des Bêtes à laine. Il faut seulement ajouter, à l'égard des agneaux, qu'il n'y a que ceux de lait qu'il est permis de tuer, ou de vendre pour être tués & mangés; cela n'est même permis que depuis Noël jusqu'à la Pentecôte: hors ce tems, les agneaux

de lait ; & en tout tems, ceux qui sont hors de lait, doivent être conservés pour multiplier l'espéce & les laines dans tout le Royaume : il est seulement permis aux Laboureurs de se les vendre les uns aux autres pour garnir leurs troupeaux.

Outre ces profits ordinaires & domestiques, on donne encore une partie de ses brebis à cheptel : celui qui les prend, en rend, à la fin du bail, autant qu'on lui en a donné ; & pendant la durée du bail, le bailleur & lui partagent par moitié, tout ce qui en vient d'agneaux, moutons, brebis & laines.

Ceux qui ont de l'argent comptant, pour le faire profiter & en tirer un bon revenu qui n'est point usuraire, peuvent se mêler du commerce des troupeaux à moitié ; on y fait son compte en fort peu de tems : c'est le commerce le plus usité & où l'on gagne le plus à la campagne.

Pour le commencer, on achete des bêtes à laine au loin, afin qu'elles coûtent moins ; & pour n'être point trompé, on prend avec soi un Berger fidele ou autre personne qui s'y connoisse. Chaque bête ne coûte quelquefois que cinquante sols, & au plus, trois livres ou trois livres dix sols.

Avant de faire l'achat, on doit s'assurer de Laboureurs & Fermiers qui pourront prendre les troupeaux à moitié de croît, & il faut faire en sorte qu'ils soient dans de bons pâturages. Si l'on trouve des fermes où il n'y ait point de troupeaux, l'on peut composer avec les Propriétaires ou Fermiers, tant pour le pâturage, que pour la consommation de leurs paille & fourrages, dont ils auront les fumiers, & y mettre le troupeau avec un Berger pendant le tems convenu.

Il faut observer, dans ce commerce, 1°. que les troupeaux sont ordinairement composés de cent ou cent vingt bêtes, avec quatre béliers au plus. 2°. Que ces troupeaux se donnent d'ordinaire à moitié pour trois ou six ans. 3°. Que les Laboureurs ou autres, qui les prennent à moitié, s'obligent de nourrir le Berger, même de payer ses gages ou moitié, selon la convention qu'on fait avec eux. 4°. Que le propriétaire du troupeau doit, de tems en tems, donner la piéce au Berger, afin qu'il en ait bien soin, & pour que le troupeau ne souffre point de la négligence ou de la malice, qui est à craindre dans la plupart des Pâtres.

Et, pour faire voir que ce commerce est d'un bon rapport, & que bien des gens s'en mêleroient s'ils en avoient connoissance, il faut présupposer qu'un troupeau de deux cens bêtes coûtera environ six cens livres, à trois livres chaque bête : on donnera ce troupeau à moitié de croît & profit à un Fermier ; on aura donc pour profit les agneaux, les laines & les moutons. Supposons que ce troupeau rapporte par année au moins cent agneaux, à trois livres la piéce ; de trois cens livres, c'est pour la moitié du propriétaire cent cinquante livres : & supposé qu'il y ait un cent de laines, que l'on vend ordinairement cent francs ou cent vingt livres, c'est pour moitié soixante livres au plus, & au moins cinquante livres ; de sorte que, sur le pied le plus bas, ce seroit deux cens livres au moins par an pour le propriétaire, sans les moutons. On voit donc clairement qu'au bout de trois ans l'on est remboursé du prix du troupeau, qui reste toujours dans son entier. De plus, quand on ne vend pas les agneaux, on les éleve, & au bout de trois ans, on en a un second troupeau.

Lorsque les moutons sont gras & qu'on veut s'en défaire, ils se vendent depuis quatorze jusqu'à dix-huit ou vingt livres la paire, quand ils sont bons.

Si l'on veut engraisser le troupeau pour le vendre à des Bouchers, l'on cherche à le mettre, comme il est dit ci-devant, dans une ferme où il n'y en a point, ou dans quelque pâture grasse ; & étant convenu avec le Propriétaire ou Fermier pour l'herbage & affourrage des moutons, l'on en fait quelquefois deux graisses qu'on vend comme dessus.

Dans ce commerce de troupeau, il n'y a à craindre, pour le Propriétaire, que la mortalité, dont les Fermiers, à qui on les donne, ne sont point tenus, pourvu qu'il n'y ait point de leur faute & négligence : car, en ce cas, ils en sont responsables ; sinon ils ne sont obligés que de rendre les peaux des bêtes mortes au Propriétaire : c'est pourquoi, en visitant ses troupeaux, il ne faut pas qu'il oublie les Bergers, qui ont souvent part à la mortalité par maléfice ou par négligence.

On convient ordinairement, par le bail à cheptel, que le nombre des bestiaux, que l'on a d'abord donné à cheptel, sera remplacé par les nouveaux-venus, en sorte que le Maître & le Fermier ne partagent que le surplus ; & c'est proprement là ce qu'on appelle le *croît*, car le croît est la multiplication des bestiaux, qui font le profit du bail.

Les troupeaux sont aussi d'un grand profit aux Laboureurs qui les prennent à moitié, parce qu'ils font des fumiers de la consommation de leurs pailles & fourrages pour fumer leurs terres ; & outre cela, ils ont la moitié des agneaux, des laines & des moutons.

Il est bon de savoir, au surplus, que celui qui donne le troupeau à moitié, doit prendre, pour sa sûreté, un billet ou reconnoissance du Propriétaire de la ferme où on le met, comme il y consent & qu'il est à moitié ; sans cela, si le maître du bien venoit à saisir les effets de sa ferme, il excluroit le propriétaire des bestiaux en vertu de son privilege de bailleur de fonds, dont le Fermier pourroit aussi se servir par collusion avec son maître : car, le troupeau se trouvant saisi, il est toujours réputé appartenir au Fermier entiérement.

Il est même à propos d'avoir un bail authentique des bestiaux qu'on donne à cheptel, afin que ni les Créanciers du preneur, ni les Collecteurs pour la taille, ni le Propriétaire de la ferme pour ses redevances, ne puissent pas, en vertu du privilege qu'ils ont sur tout ce qui est dans la ferme, s'emparer de tout le profit, ou même des propres bêtes : pour cela, il faut que le bail en soit passé pardevant Notaires, qu'il soit publié à l'issue de la Messe Paroissiale du domicile du preneur, qu'il soit enregistré au Greffe de l'Election d'où dépend sa demeure, & qu'il soit signifié, ou du moins connu par écrit au propriétaire de la terre ou ferme, avant que les bestiaux y entrent.

Il y a encore une autre espéce très-fructueuse de commerce de bêtes à laine : elle est fort en usage dans les endroits fertiles en bled, parce qu'après la moisson, ce bétail y trouve de quoi glaner. Dans le mois de Mai ou de Juin, on achete aux foires ou aux marchés, tel nombre de ces bêtes qu'on juge à propos ; on les mene paître dans les terres, après la levée des grains, c'est la nourriture qui les engraisse le plus ; & au bout de trois mois, elles se trouvent en état d'être vendues grasses, sans qu'il en ait coûté qu'un peu de soin, comme nous l'avons dit au Chapitre des *Bêtes à laine*. Ceux qui entendent ce commerce, y font tous les ans un gain considérable, dans l'espace d'environ quatre mois.

De même, quand on a des pâtures, on les charge de moutons, qu'on renouvelle plusieurs fois en une année.

Commerce des laines.

Le commerce des laines est très-considérable en Europe ; & la France en consomme une si grande quantité, que, malgré l'abondance qu'il s'en trouve dans le Royaume, elle est obligée d'en tirer beaucoup des Etrangers.

Les laines Françoises viennent le plus abondamment du Languedoc, du Berry, de la Normandie & de la Bourgogne ; les autres Provinces, comme Picardie & Champagne, en fournissent moins, & elles sont de moindre qualité.

Les *abats chaunées* de la Saintonge & du Limosin sont aussi une sorte de laine de moindre qualité, à-peu-près semblable à ce qu'on appelle des paignons & des plures.

Les laines étrangeres sont tirées d'Espagne, de Portugal, des trois Royaumes d'Angleterre, & d'Hollande. Marseille nous en apporte du Levant, dont celles de Smirne & de Constantinople sont les meilleures: celles de Barbarie sont peu estimées.

La laine passe par bien des mains avant d'être en état de l'employer. Après que le Tondeur l'a coupée, on la lave, puis on la fait sécher, ensuite on l'épluche & on la bat, après on y met l'huile; & quand elle a été cardée & filée, on la travaille, ou sur le métier, ou à l'aiguille.

Les laines de France se vendent ordinairement par les Laboureurs & Fermiers en toison & tout en *suin;* ou, comme disent les Bas-Normands, en *suif*, c'est-à-dire, telles qu'elles ont été tondues, sans avoir été lavées de la graisse qui est dessus: ailleurs ces laines grasses se nomment laines *surges.*

Les Marchands, qui les achetent ainsi de la premiere main, avec leur suin, les font laver, pour en faire ensuite le triage, ou pour les vendre en toison, sans autre apprêt que de les avoir lavées. On appelle *piles,* des monceaux de laines, qui sont formés de celles que l'on coupe, à mesure qu'on les abat de dessus l'animal. On fait ordinairement autant de piles qu'il y a de différentes sortes de laines; & chaque particulier faisant ses piles à part, il y en a par conséquent de différentes valeurs, quoique toutes du même canton.

Lavage des laines. Le tems de la coupe des laines est en Mai & Juin: à mesure qu'on tond les moutons, on met les laines en pile; ensuite on les lave, pour en tirer la graisse & les ordures: ce lavage va jusqu'au mois d'Août.

Le déchet qu'il y a d'une laine en suin, lorsqu'on la fait bien laver, est ordinairement de moitié, & même de cinquante-trois par cent, pour les laines de Castille; en sorte que dix-sept arrobes de laine en suin, ne donnent que huit arrobes de laine lavée; ce qui compose ordinairement une balle. L'*arrobe* est un poids d'Espagne & de Portugal, mais différent entr'eux; car l'arrobe de Madrid revient au plus à vingt-trois livres un quart poids de Paris, & celle de Lisbonne à près de vingt-neuf livres, aussi mesure de Paris.

Ce déchet des laines n'est pas toujours égal, y ayant des années où il est plus grand, & d'autres où il est moindre; & c'est à quoi l'acheteur doit prendre garde. Le déchet est plus considérable, quand il n'a point plu dans le tems de la coupe: au contraire, il y en a moins, quand la saison a été pluvieuse; ce qui provient de ce que la pluie emporte une partie de la graisse & des ordures des laines, lorsqu'elles sont encore sur le dos des moutons, ou même lorsqu'après avoir été coupées, elles restent en pile, en attendant le lavage.

Les années qu'il n'a point plu, ordinairement les propriétaires font mal laver leurs laines, pour regagner sur le lavage le déchet que le manque de pluie a pu leur causer.

Triage des laines. Chaque toison est composée de plusieurs qualités de laine, qu'on a soin de trier & de séparer après le lavage, suivant les différens usages à quoi elles sont propres.

Ceux qui font le commerce des laines de France, tirent ordinairement trois sortes de laine de chaque toison. 1°. La mere-laine, qui est celle du cou & de dessus le dos. 2°. La laine des queues & des cuisses. 3°. Celle de la gorge, de dessous le ventre & des autres endroits du corps. Celle qu'on nomme crotton ou crottin, parce qu'elle est gâtée par les crottes de l'animal, en peut former une quatriéme espéce; mais c'est un rebus qu'on ne compte presque pour rien.

La mere-laine eſt encore de deux ſortes, qu'on diſtingue par les noms de laine fine & moyenne, ou de haute & baſſe laine; & cela ſelon que les toiſons ſont courtes & fines, longues ou groſſieres.

Pour tirer des toiſons une plus grande quantité de laine fine, on s'eſt aviſé de ſéparer le cœur des laines de la ſeconde & troiſiéme qualité, c'eſt-à-dire, la laine qui eſt au centre de chaque flocon de la toiſon. Il ſeroit à ſouhaiter qu'on pût empêcher cette ſéparation du cœur des laines, qui eſt pernicieuſe & abuſive.

Les Eſpagnols font à-peu-près le même triage que les François, en les partageant en laines fines, moyennes & inférieures, qu'on nomme prime, ſeconde & tierce. En Eſpagne, ces trois ſortes de laines ne ſe vendent qu'enſemble, pour n'avoir point de mauvais reſtes; au lieu que les François les vendent ou les achetent ſéparément ou en détail, ſelon l'uſage & les manufactures auxquelles on les deſtine. Cet aſſortiment de laines d'Eſpagne eſt toujours de trois ſortes, prime, ſeconde & tierce; & pour plus de facilité, on marque chaque balle d'une lettre majuſcule de l'alphabet, qui dénote l'eſpéce de laine qui y eſt renfermée. Pour que la ſéparation ſoit bien faite, il faut que ſur quinze balles de laine, il y en ait douze marquées *R*, c'eſt-à-dire, réfines ou primes; deux marquées *F*, qui ſignifie fines ou ſecondes; & une marquée *T*, qui veut dire tierces ou troiſiémes.

Les habiles Fabriquans croient qu'il y a plus d'avantage à acheter les laines toutes triées qu'en toiſon, parce que les Marchands de laines ont coutume de les farder en roulant le plus fin par-deſſus, & renfermant le plus mauvais en-dedans.

Les meilleures laines de France viennent de Baſſe-Normandie, & ſur-tout de Valogne & du Cotentin : celles de Ponteau-de-mer ſont groſſieres.

Les laines étrangeres, ſur-tout celles d'Eſpagne, de Portugal & d'Angleterre, l'emportent de beaucoup ſur les nôtres; mais les Manufacturiers François entendent ſi bien à mêler & allier les laines de leur crû avec les étrangeres, que leur habileté nous dédommage de cette différence.

La laine d'agnelins eſt de très-mauvaiſe qualité; elle n'eſt permiſe que dans la fabrique des chapeaux. Les laines pélades, que les Mégiſſiers font tomber, par le moyen de la chaux, de deſſus les peaux qu'ils apprêtent, ne ſont bonnes qu'à faire les trames de certaines étoffes.

J'oubliois de dire qu'en lavant les laines, ſur-tout celles de deſſous la gorge & d'entre les cuiſſes, il faut avoir ſoin d'en recueillir la graiſſe en ſuin, qui nage ſur l'eau; & après l'avoir paſſée par un linge, la mettre dans de petits barils, pour s'en ſervir ou la vendre aux Epiciers & Droguiſtes. Cette graiſſe s'appelle *œſype*, *ſi*, *ſerin* ou *ſuin*, ſuivant les différentes Provinces : elle eſt d'uſage dans la médecine, ſur-tout pour les fluxions de la gorge, en la mêlant avec de l'huile de lys & de camomille. On la doit choiſir nouvelle, d'une conſiſtance moyenne, d'un gris de ſouris, ſans ſaleté & d'un goût ſupportable. Quand elle vieillit, elle reſſemble à du ſavon ſec, & s'empuantit à l'excès : cependant, à force d'être gardée, elle acquiert enſuite une odeur aſſez agréable, & approchant de celle de l'ambre-gris. Le Berry, la Beauce & la Normandie fourniſſent beaucoup d'*œſype*.

Commerce des Bêtes à cornes.

Ce commerce eſt conſidérable, en ce que les bœufs rendent d'abord de grands & longs ſervices, au labour & au charroi, & qu'enſuite on les vend encore fort cher, après les avoir engraiſſés. Si on les tue, on tire profit, non-ſeulement de leur chair, mais auſſi de leur graiſſe, de leurs peaux, de leurs cornes, &c. Les années fertiles en grains, ſont celles où l'on nourrit le plus de beſtiaux, tant

gros que menus, en hiver comme en été; & par cet emploi des fourrages, on ſe dédommage de la rareté du grain.

Les vaches ſont plus de profit par leur lait & leur fécondité, que par leur ſervice, quoiqu'on les faſſe quelquefois tirer comme les bœufs, & qu'on les vende auſſi, quand on les a engraiſſées.

Le tems où ce bétail eſt plus gras & de meilleur débit, eſt ordinairement à la fin de l'automne : il faut attendre le moins qu'on peut, à les vendre en hiver.

Les veaux ſont fort chers en cette ſaiſon, quoiqu'il n'y ait pas beaucoup de ménage à faire vêler les vaches dans ce tems.

On fait auſſi argent des peaux de bœufs & de vaches, & on vend juſqu'à leurs cornes, parce qu'elles ſervent à différens uſages, ſur-tout aux Ouvriers qui travaillent en cornes, comme Couteliers, Tabletiers, Peigniers & autres : on en fait auſſi de la colle-forte.

Quand on eſt à portée de commercer en bêtes à cornes, on les achete maigres ſur la fin de Mai pour les engraiſſer, ſoit dans les pâturages ou autrement, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bêtes à cornes, & on les revend enſuite. Lorſqu'on ſe connoît en bœufs & en vaches, il y a beaucoup de profit à faire ce commerce. Nous avons enſeigné au même Chapitre ce qui peut faciliter la connoiſſance de la bonté de ces animaux; mais nous ajouterons ici que tous beſtiaux dont le foie eſt gâté, qui eſt une eſpéce de ladrerie, ſont confiſcables, de même que les cochons ladres, les veaux mort-nés, les moutons qui ont le claveau, les porcs nourris chez les Huiliers, & généralement toutes chairs mal-ſaines. Il eſt défendu, ſous peine de confiſcation & de vingt-cinq livres d'amende, à tous Marchands de beſtiaux ou Bouchers d'en acheter à deux lieues près des villes, parce qu'ils doivent être amenés aux foires & marchés pour l'abondance publique; & même afin qu'il n'y ait point de monopole entr'eux, & que les plus riches ne ſe rendent pas les maîtres de la plupart des beſtiaux, pour vendre la viande à leur taux, ils doivent être lotis aux foires & marchés entre tous les Bouchers qui s'y trouvent, pour qu'ils ſoient tous fournis également.

Les bœufs & vaches ſont ſujets à garantie comme les Chevaux. Voyez *Cas redhibitoires* à l'article des Chevaux; même à celle de la mort dans les dix jours, en comptant celui de l'achat.

On donne auſſi les vaches à cheptel comme les brebis, mais à des conditions différentes.

Le revenu des vaches qu'on donne à loyer, eſt pourtant auſſi fort conſidérable; car une vache qui coûtera peut-être quarante-cinq livres, ce qui ne feroit que quarante-cinq ſols d'intérêt par an, ſe louera depuis ſix juſqu'à huit livres par année, & outre cela, l'on retient ſouvent le premier veau; mais auſſi il y a à craindre la mortalité des vaches qui tombe ſur le propriétaire ou bailleur; & le preneur, qui n'y participe point, a tous les profits de la vache qui n'eſt point à lui : c'eſt pourquoi le haſard contrebalance le revenu pour le propriétaire, & met l'égalité entre lui & le Fermier; ce qui rend ce trafic licite & très-ordinaire.

Ceux qui veulent s'en mêler, doivent aller acheter des vaches aux foires éloignées, parce qu'ils les y trouvent à bon prix. L'achat étant fait, on les donne à loyer pour trois ou ſix années, à raiſon de cinq, ſix ou huit livres par an, eu égard à la bonté des vaches, à la charge par le preneur, de les nourrir, loger & héberger, & à la fin du bail, de les rendre ſaines & en bon état. Le bailleur retient aſſez ſouvent le premier veau; & la clauſe ordinaire du bail ſur la mort de la vache, eſt que ſi elle vient à mourir par la négligence ou par la faute du preneur ou de ſes gens, il en payera la valeur convenue; au lieu qu'il en ſera déchargé

ſi elle meurt de ſa mort naturelle, pourvu qu'il le faſſe certifier par gens dignes de foi. On ſtipule auſſi par le bail, que les vaches ne ſeront point employées au labourage ni au charroi. On donne auſſi les bœufs à cheptel.

Pour que celui qui donne des vaches à loyer, ne coure point de riſque de les perdre, ou d'être exclus du privilege qu'il a pour ſes loyers, ſoit par le propriétaire de la ferme ou par le Roi, pour la taille du Fermier, il faut que le bailleur de vaches à loyer prenne les mêmes précautions que pour les baux de brebis; c'eſt-à-dire, qu'il ſe faſſe faire un bail pardevant Notaires, contenant le nombre & le poil de ſes vaches; qu'il faſſe publier ce bail au Prône de la Paroiſſe du preneur, & qu'il le faſſe enregiſtrer au Greffe de l'Election dans laquelle eſt cette Paroiſſe, &c.

Commerce des Cochons, des Chevres & Boucs.

Le tems de vendre les cochons gras, eſt depuis le mois d'Octobre juſqu'au Carême. Au ſurplus nous avons expliqué, au Chapitre des *Cochons*, tous les profits qu'on en peut tirer, & le tems & les manieres de les engraiſſer: ainſi, pour en bien entendre le commerce & le débit, il n'y a qu'à pratiquer ce qui a été dit dans ce Chapitre.

Il en eſt de même du commerce des boucs, chevres & chevreaux. Le Chapitre qui parle de ces animaux, en explique tous les profits. Le Dauphiné, l'Aquitaine & le Poitou ſont celles de nos Provinces où l'on nourrit plus de chevres: les chevreaux du Poitou ſont les plus eſtimés; on les compare, en bonté, à ceux d'Italie. Il n'eſt point permis de nourrir aucuns de ces beſtiaux dans les Paroiſſes où il y a des vignes, des pépinieres aux champs, des ozeraies ou des bois taillis: on doit les tenir & nourrir dans les montagnes & lieux incultes.

Les Réglemens de Police défendent, ſous peine d'amende arbitraire, d'expoſer en vente, dans les marchés, les cochons nourris de ſon ou même de foin, parmi ceux nourris de grains; & le vendeur eſt obligé de dire quels ſont ceux qui ont été nourris de grains, & ceux qui l'ont été de ſon ou de foin. Tous porcs ladres, ou nourris par des Huiliers ou par des Barbiers, ſont défendus & confiſcables dans les marchés & boucheries. Il eſt même défendu, dans les villes bien policées, d'y nourrir aucuns cochons, chevreaux, agneaux, pigeons ni volailles, à cauſe du mauvais air.

Commerce & débit des Œufs, du Lait, du Beurre & Fromage.

En parlant des différentes eſpéces de volailles nous avons marqué quels ſont les œufs bons à manger, & en parlant des beſtiaux, nous avons dit quels ſont ceux qui donnent de bon lait, quel en eſt l'uſage, & les différentes eſpéces de fromages qu'on en fait: nous avons auſſi enſeigné différentes façons d'en faire; & enfin, nous avons appris la maniere de conſerver les œufs, le fromage & le beurre, ſoit ſalé, ſoit fondu; ainſi il ne nous reſte plus qu'à dire qu'il faut amaſſer le plus qu'on peut toutes ces denrées, pour le tems où elles ſe vendent plus chérement, qui eſt depuis le mois de Novembre, juſqu'au mois de Mars. On fait ſes proviſions de beurre, ſoit ſalé, ſoit fondu, dans les mois de Mai & de Septembre, parce que, dans ces deux ſaiſons, il eſt à bon marché & meilleur; on le garde pour le vendre l'hiver ou en Carême, de même que les fromages: ſouvent même les Coquetiers & les Beurriers viennent enlever les œufs & les beurres des campagnes.

Le lait d'âneſſe eſt d'un aſſez bon débit pour bien des malades, pour la goutte, pour la poitrine, &c. comme nous le dirons au Chapitre ſuivant: c'eſt pourquoi on loue ſes âneſſes au mois ou autrement, à ceux qui en prennent le lait. On débite

auſſi le lait de chevres, celui de brebis, de chameau & autres, ſuivant qu'ils ſont en uſage dans le pays. Au reſte, voyez ce qui ſera dit dans le Chapitre qui ſuit, au mot *Lait.*

Commerce des Chevaux.

C'eſt le plus noble & le plus important de l'agriculture, ſur-tout pour ceux qui ont aſſez d'herbages, de prairies ou de bois, ou aſſez de fourrages pour y fournir. Il ne leur faut avec cela, pour y faire un grand profit, qu'une connoiſſance médiocre en fait de chevaux, & de l'attention pour les vendre & les remplacer.

Les Provinces, dont le terroir eſt fort gras, & par conſéquent, très-abondant en herbages & en pâturages, comme la Baſſe-Normandie, la Bretagne, le Bas-Poitou, le pays d'Aunis & l'Alſace, produiſent des chevaux propres au carroſſe, au tirage & aux voitures.

Celles dont le terrein eſt maigre & ſec, comme la Généralité d'Alençon, la Touraine, l'Anjou, le Maine, le Limoſin & la Saintonge, fourniſſent des chevaux fins; & les Provinces qui tiennent le milieu, comme l'Iſle-de-France, le Soiſſonnois, les deux Bourgognes, la Généralité de Rouen, l'Auvergne, le Haut-Poitou, la Breſſe, le Morvand, le Bourbonnois & le Berry, donnent des chevaux propres aux troupes.

Comme nous parlons ici d'un bon ménager de campagne, & non pas d'un Maquignon, nous laiſſons au dernier tout ce qui regarde l'adreſſe de ſon art, comme de commercer des chevaux uſés & vicieux, de cacher les défauts des uns, de vendre les autres pour ce qu'ils ne ſont point, &c.

Le profit ordinaire de la campagne, en fait de chevaux, eſt d'avoir, le plus qu'on peut, de jeunes poulains de ſes cavalles; on les éleve juſqu'à l'âge d'environ trois ans, & on s'en défait après qu'on a commencé à les faire au trait & à la ſelle, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui s'entendent mieux en chevaux, achetent des poulains de trois ans, de belle venue, les nourriſſent bien, achevent de les faire, les font travailler avec ménagement; & quand ils ont atteint l'âge de cinq ou ſix ans, ils les vendent à plus haut prix, & rachetent, à bas prix, de jeunes poulains, qu'ils gouvernent & vendent à cinq ou ſix ans, comme les premiers. Par-là, ils ont de quoi faire tout l'ouvrage de la maiſon, & font un profit aſſez conſidérable en vendant, comme chevaux faits & jeunes, ceux qu'ils ont achetés peu de choſe.

D'autres achetent des chevaux maigres, de fatigue ou autrement, mais ſans vice; ils les traitent, les nourriſſent bien & les ménagent au travail; puis, quand ils leur ont rendu quelques ſervices & qu'ils ont pris un bon corps, ils les revendent aux marchés dans les tems & les lieux les plus avantageux, ſoit à cauſe de la proximité des pays de guerre ou du paſſage des troupes, ſoit à cauſe du travail des champs ou autrement.

On vend les peaux, crins, poils & cornes des chevaux, comme nous le dirons à l'Article ſuivant.

Commerce & débit des Cuirs & Peaux.

C'eſt un des plus lucratifs commerces qu'il y ait en France, parce qu'il n'y a pas aſſez de cuirs pour la grande conſommation qu'il s'y en fait. En Provence principalement & en Languedoc, on ne tue preſque point de bœufs. Ce ſont les Etrangers qui nous fourniſſent de cuirs, eux qui tirent de nous preſque toutes les autres choſes. Toutes ſortes de peaux ſont donc d'un bon débit en France, ſoit de chevaux, poulains, bœufs, vaches, veaux, moutons, boucs, chevres, même

peaux d'ânes & de truies : on en fait les bottes, bottines, ſouliers, & pantoufles, tant d'hommes que de femmes, des couvertures de carroſſes, de meubles, de livres, du marroquin, du chagrin, de la baſanne, du parchemin, du vélin, &c. On vend juſqu'aux peaux de liévres, de lapins, de chiens, de chats & de loups.

Dans l'uſage, on nomme *cuirs*, toutes les peaux qu'il faut tanner pour en faire tomber le poil ou la bourre; & on appelle ſimplement *peaux* les plus foibles ou délicates, qu'on paſſe ſeulement en mégie.

Les cuirs ou peaux ſont très-ſuſceptibles de corruption, parce qu'ils ont encore, lors de l'abattis, toute leur chaleur & toute leur humidité. Il n'y a qu'à expoſer, dans un lieu ſec & au grand air, les peaux délicates, comme celles de moutons, pour qu'elles ſe deſſéchent & ſe conſervent aſſez long-tems; mais pour les cuirs, comme ils ont plus de conſiſtance, & qu'ils gardent davantage leur humidité, pour les préſerver de la corruption, on y employoit autrefois de la ſoude & de la gravelée, dont on ſe ſert dans les manufactures de ſavon, & à Paris, dans les leſſives; enſuite on y a employé du natron, qui eſt un ſel grisâtre, tirant ſur le noir, qui ſe forme, en Egypte, dans un lac d'eau morte minérale; & enfin, on a quitté toutes ces drogues, pour ne ſaler les cuirs, qu'avec le ſel qui reſte au fond des vaiſſeaux après la ſalaiſon des morues, parce qu'il eſt moins corroſif & à meilleur marché.

Les cuirs de *Hongrie* ſont de peaux de cheval; ceux de *Ruſſie*, qu'on appelle par corruption cuirs de *Rouſſie*, & qui nous viennent de Pologne & de Moſcovie, ſont de vache.

On appelle *cuirs verts* ou *cuirs cruds*, ceux qui n'ont eu encore aucune préparation, & qui ſont tels qu'ils ſortent de deſſus le corps de la bête. On doit prendre garde que ceux qui l'ont écorchée, n'en aient point troué ou coutelé la peau; cela diminue conſidérablement le prix de celles de bœufs & de vaches. Il faut qu'elles ſoient bien ſéchées au ſoleil, quand on les veut garder; car, ſi elles n'étoient qu'à moitié ſéches, elles ſeroient en danger de ſe pourrir. En Barbarie, d'où l'on tire beaucoup de cuirs pour la France, les Maures les vendent à la piéce & non au poids, ainſi qu'on le pratique dans la plupart des Provinces de France & des autres climats plus humides, afin d'en tirer plus d'argent.

Nous avons pluſieurs ſortes de Marchands de cuirs, & ils ſont tous obligés de les porter à la halle aux cuirs. Le *Tanneur* vend les gros cuirs paſſés à la tannerie : pour cela, ayant pris les peaux du Boucher, il les met boire un certain tems à la riviere, les rabat ou les jette dans les plains, en ôte le poil, les écharne & les quioſſe, c'eſt-à-dire, les nettoie, leur donne le tan, les met à l'eſſui, & les rend en état de paſſer entre les mains du Corroyeur. Le *tan*, qui ſert pour la premiere préparation des cuirs, & pour en faire tomber le poil ou la bourre, eſt une poudre menue qu'on fait d'écorces de jeunes chênes, battues, dans de gros mortiers, par la force des roues d'un moulin à tan. Le *Corroyeur* prend les cuirs du Tanneur, il les travaille, les foule, les engraiſſe pour les rendre plus maniables, & leur donne toutes les façons néceſſaires, afin qu'ils puiſſent ſervir aux Cordonniers & autres qui les mettent en œuvre. Le *Mégiſſier* prépare & teint les peaux blanches & délicates, qui n'ont pas beſoin d'être paſſées par le tan, comme peaux de moutons & brebis, & les menues peaux qui paſſent en mégie; il en fait tomber le poil ou la laine, & les rend propres aux manufactures & aux autres ouvrages, comme gants, bourſes, parchemins, &c. Il prépare auſſi les fourrures, comme chiens, chats, &c. Il fait tomber le poil de la peau avec de l'*alun*, qui eſt un ſel foſſile, dont la propriété eſt de reſtreindre, de ronger, & ſans lequel on ne ſauroit guère teindre ni enluminer les peaux ni les étoffes. Le *Peauſſier* vend ou prépare des peaux de moutons de toutes couleurs, des peaux pour faire des gants

ou autres uſages, qu'il vend aux Relieurs, Gantiers, &c. des peaux de truie pour couvrir des coffres & des Livres d'Egliſes, &c. Les Peauſſiers ſont différens des Fourreurs, des Mégiſſiers, des Tanneurs & des Corroyeurs, en ce que ceux-ci font différentes préparations des peaux, & que les Peauſſiers ne font que peler avec le rouleau de bois appellé *pelair*, les peaux de brebis & de moutons qu'ils ont paſſées en mégie.

Le cuir bouilli eſt une préparation de cuir qui n'appartient, par les Réglemens de Police, qu'aux Gaîniers & Fourreliers, qui mettent bouillir le cuir avec plu-ſieurs gommes, réſines & colles, dont ils font un ſecret entr'eux. Il ne leur eſt permis de travailler que ſur du cuir bouilli écru, non tanné ni corroyé, & collé ſur écliſſe ſans aucune couture à deux chefs.

Le *marroquin* eſt une peau de bouc ou de chevre, de vache de Ruſſie, ou de mouton, paſſée en confit & en galle, que le Corroyeur travaille enſuite. Le *confit* eſt une ſorte de cave où l'on met confire les peaux de moutons, de bouc, de liévre, &c. & les noix de galle ſervent pour les teindre. Le marroquin de bouc ou chevre eſt le meilleur, d'autant que les autres n'ont point de grain. Le marroquin ſert à faire des bottes, des ſouliers & les plus belles reliûres; il y en a de noir, de rouge, de jaune & de bleu. Comme on en conſomme beaucoup en France, on nous apporte du Nord quantité de peaux de boucs pour en faire. On appelle marroquin du Levant ou de Barbarie, les peaux de boucs qui viennent d'Afrique, & qu'on paſſe en noir à Rouen; & on nomme *marroquin bronzé*, celui qui n'eſt point grenu, qui eſt noir, & dont on fait des ſouliers de deuil. On dit auſſi du *veau bronzé*, quand il eſt paſſé en noir.

Le *cordouan*, dont on fait le deſſus des ſouliers, eſt un cuir de bouc ou de chevre, paſſé au tan; ce qui le diſtingue du marroquin qui eſt paſſé en galle.

Le *chagrin*, qui eſt un cuir dont on couvre des livres, des petits coffres, & qui ſert à faire des étuis, des tablettes, &c. ſe fait de peau de cheval, d'âne ou de mulet; on n'y employe que le derriere de la bête: celui de l'âne a le plus beau grain, & paſſe pour le meilleur & le plus fin. C'eſt avec des grains de moutarde qu'on preſſe deſſus, qu'on y fait paroître ce beau grain qui le fait eſtimer. Le plus beau chagrin ſe fait à Conſtantinople; & les chagrins de Turquie ſi vantés ne viennent pas d'un poiſſon de ce nom, comme quelques-uns le veulent; il ſe fait avec la peau de la croupe des chevaux & des mulets, qu'on preſſe bien, & qu'on rend la plus mince qu'il eſt poſſible avant de la mettre en preſſe avec la graine de moutarde la plus fine. Les endroits qui reſtent unis, s'appellent des miroirs, & ſont un grand défaut. Les grains du véritable chagrin ſont tous un peu couchés; c'eſt à quoi on le diſtingue du faux.

La *bazane* eſt une peau de mouton paſſé ſimplement par le tan, & non en mégie, qui ſert ſans autre préparation à couvrir des livres, des pantoufles, &c.

Le *parchemin* (*pergamenum*), eſt une peau de mouton, de bélier ou de chevre paſſée en mégie, bien raclée avec des fers par le Parcheminier, qui l'étend pour cela ſur ſa herſe, & l'arrête avec le clan. On paſſe les parchemins en chaux, & ils ſervent à écrire, à faire des éventails, à couvrir des livres, &c. Le parchemin *vierge* eſt fait de la peau d'un agneau mort-né, & le parchemin *en coſſe* eſt la peau telle que le Parcheminier la reçoit du Mégiſſier.

La *bodruche* eſt un parchemin fort délié, qui ſe fait de la premiere peau qu'on leve ſur les boyaux du bœuf. La bodruche eſt tranſparente, & ſert à faire plu-ſieurs ouvrages délicats, principalement à battre l'or: on pourroit en garnir des chaſſis.

Le *canepin* eſt une peau déliée qu'on leve de deſſus la peau du mouton, après qu'elle a été quelque tems dans la chaux: c'eſt de cette peau qu'on fait des

éventails & des gants de femmes, qu'on appelle autrement gants de cuir de poule. On appelle auſſi *canepin*, une petite pelure bien déliée qu'on prend au-dedans de l'écorce du tilleul, ou du dehors de l'écorce du bouleau, dont les anciens ſe ſervoient pour écrire.

Le *vélin* eſt une peau de veau de lait ou mort-né, paſſée en mégie, & raclée comme le parchemin ordinaire, mais qui eſt plus délicate & plus unie.

La *bourre*, qui eſt le poil de pluſieurs animaux, comme bœufs, vaches, veaux, cerfs, chevaux, &c. ſert à garnir des chaiſes, des ſelles, tabourets, &c. On la détache par le moyen de la chaux, ou on l'arrache avec un couteau de deſſus les peaux ou cuirs en les apprêtant. Les Tanneurs & Mégiſſiers la vendent aux Bourreliers.

La bourre *laniſſe* eſt la laine qui ſe tire des draps, quand on les prépare avec le chardon de Bonnetier : on en fait des matelas, de même que les Tanneurs & les Corroyeurs font les mottes à brûler avec le vieux tan, & les raclures des cuirs qui paſſent par leurs mains.

La bourre *tontiſſe* eſt celle qui ſe tire des draps quand ils paſſent par les mains du Tondeur : elle eſt la moindre de toutes les bourres, & il eſt défendu aux Tapiſſiers d'en mettre dans les matelas entre deux futaines : on la laiſſe aux Poitiers d'étain pour faire les bourrelets.

Il y a auſſi la bourre de *ſoie*, qui eſt de la ſoie de rebut ou imparfaite, qu'on tire avec le peigne après que le coccon eſt dévidé.

Le *poil de chevre*, quand il n'eſt point filé, ſert aux Teinturiers à faire le rouge de bourre ; & quand il eſt filé, on le fait entrer dans la fabrique de pluſieurs eſpéces d'étoffes, camelots, peluches & pannes de poil, griſettes ou papelines ; on en fait auſſi des boutons, des ganſes, des ceintures, des lacets, des aiguillettes, &c. Le poil de ſanglier & de cochon ſert aux Cordonniers & Selliers, & à faire auſſi des broſſes, des pinceaux, &c. Le poil de lapin & de lievre, & même celui des barbets, s'emploie dans les chapeaux.

Le *crin* ſert à garnir des ſommiers, des matelas, des chaiſes, des perruques, & à faire des bourſes, des boutons, des tamis, des cordons de chapeau, des haires pour les Moines & pour les Braſſeurs, des braſſelets, des broſſes, des formes pour les Meuniers à l'huile, &c. Les Cordiers crêpiſſent le crin de cheval ou de bœuf, en le faiſant boullir dans l'eau après l'avoir cordé, pour le friſer & le mettre en état d'être employé par les Tapiſſiers, Selliers & autres artiſans qui en font la conſommation. Le crin plat eſt celui qui n'a pas eu cette façon : on le vend à la livre & au quintal : celui de bœuf & de vache eſt le moindre.

Les *cornes* & *ongles* des animaux ſervent à faire quantité d'ouvrages de corne, comme peignes, tablettes, cornets, écritoires, boutons, lanternes, manches de couteau ; on les vend aux Cornetiers ou Refendeurs de cornes, qui les fendent, les redreſſent avec des fers chauds & autres inſtrumens, & les revendent aux Patenotiers pour en faire des chapelets, aux Ebéniſtes & aux Peigniers : ils ont le ſecret de les amollir & de les réduire en pâte, à peu près comme je le dirai de la corne de cerf. On ſe ſert auſſi des cornes & des ongles pour faire la colle-forte, pour calciner le fer & pour faire l'acier, on en fait des cornets à Vachers & à Bergers, des cornes à amorcer le canon, des cornets à bouquin ; & la pointe des cornes ſert à garnir les bouts des fleches & des traits d'arbalêtre, &c. Les Payſans achetent des Peigniers les rognures de cornes au ſac, pour les jetter au lieu de fumier ſur les terres qu'ils veulent amander & échauffer, ſur-tout pour y faire venir du lin.

Les *cordes de boyau*, dont on garnit les rouets, les raquettes, les inſtrumens de muſique, comme luths, tuorbes, violons, violes, baſſes & vielles, ſe font

avec des boyaux de veaux, de moutons & de chats, deſſéchés & mis en petits filets qu'on tortille. La ſixiéme corde des baſſes de viole, & la dixiéme des grands tuorbes, ſont faites de cinquante filets de boyau, & il y en a qui ont juſqu'à cent pieds de long : on les tord & on les polit avec la prêle. Les anciens ne connoiſſoient pas l'uſage des cordes de boyau ; ils ſe ſervoient de cordes de lin.

Au reſte, j'ai expliqué les autres uſages auxquels le poil & les peaux de chevres, & généralement tout ce qu'on tire de ſa baſſe-cour, pouvoit être employé, & j'en ai marqué le détail à meſure que la matiere s'en eſt préſentée : il n'y a qu'à recourir aux Articles.

Commerce & débit du Miel, de la Cire & des Eſſaims.

Il y a de grands profits à faire ſur ces trois choſes, d'autant qu'il n'en coûte que quelques ſoins ſans la moindre dépenſe.

1°. Les eſſaims, qui en ſont le profit le moins apparent, multiplient beaucoup, & on les vend à bon compte, ſur-tout quand on entend bien le gouvernement des abeilles, comme nous l'avons expliqué ci-devant, & qu'on s'en fait un nom. Dans certains pays, il y a des gens qui ne font autre choſe que de chercher des eſſaims dans les bois, dans les creux d'arbres, dans les murs, &c. On peut d'autant plus aiſément ſe faire un revenu ſur la vente des eſſaims, qu'on peut tranſporter de deux cens lieues loin par bateaux des ruches qu'on fait venir de bons endroits & de bonnes mains.

2°. Le miel & la cire ſont un profit réel & conſidérable, qui revient au moins deux fois par an ; & ſi l'on ſait bien gouverner ſes abeilles, elles donneront davantage ; & ce qu'elles feront, ſera meilleur.

J'ai vu de bons Economes qui, en faiſant la récolte de leurs ruches, ne tendoient preſque point au miel, mais beaucoup à la cire, & cela par deux raiſons. 1°. L'un & l'autre ſont meilleurs & plus purs quand on les tire de cette maniere. 2°. Le miel ne vaut ordinairement que trois ou quatre ſols la livre, & la cire en vaut vingt.

J'ai obſervé ailleurs que le miel & la cire tirés à la fin du printems, valent mieux que ceux de l'été, & ceux-ci mieux que ceux faits en automne ; & que les gros pains de cire ſont meilleurs, & ſe vendent toujours trois ou quatre ſols par livre plus que les petits pains à proportion.

Les fréquens uſages & la grande conſommation qui ſe font du miel & de la cire, en rendent le commerce lucratif, ſur-tout quand on eſt à portée des pays chauds, comme de l'Italie, de l'Eſpagne & des Indes, où l'on ne brûle que de la cire, à cauſe des chaleurs qui y fondent le ſuif : c'eſt pourquoi la cire, de quelque côté qu'on l'y porte, s'y paye argent comptant par préférence à toute autre marchandiſe. D'ailleurs, la cire ſe conſerve aſſez pour qu'on puiſſe attendre l'occaſion de s'en défaire à bon compte, quand on ne veut pas l'employer ſoi-même à en fabriquer des cierges, bougies & flambeaux. Nous avons donné ci-devant les différentes manieres de les faire, page 424.

Les meilleures cires jaunes de France ſont celles de la baſſe-Bretagne, qui peut ſeule en fournir tous les ans juſqu'à cent cinquante milliers de la plus belle & de la meilleure. Celles de Normandie & de Sologne tiennent le ſecond rang. Le Levant en fournit beaucoup & de bonnes : mais il faut ſe méfier de celles qui viennent de Pologne, de Hambourg, du Nord & d'Amſterdam : ce ne ſont ſouvent que des cires refondues, mêlées de ſuif & de réſine. Le plus ſûr, autant qu'on peut, eſt de ne les point prendre en pains, mais en morceaux, comme elles arri-

vent du pays. Les cires de Bretagne & de Constantinople sont ordinairement hautes en couleur, ce qui désigne leur bonne qualité. Celles de Smirne sont d'un jaune tirant un peu sur le blanc, sans pourtant en être moins bonnes.

Commerce du Suif & de la Chandelle, du Sain ou Sain-doux, de l'Oing, & des Graisses & Flambarts.

Ces sortes de denrées ont leur utilité évidente dans notre Maison Rustique, tant pour le ménage intérieur, que pour le débit au-dehors; & il faut y mettre tout à profit.

Le *suif* differe de la graisse, 1°. en ce qu'il ne vient qu'aux animaux qui ruminent, qui ont des cornes, & qui n'ont point les pieds séparés en plusieurs doigts. 2°. Le suif ne se trouve qu'aux extrêmités des muscles & aux membres. 3°. Après qu'il est fondu & refroidi, il s'endurcit, sonne & se rompt facilement; au lieu que la graisse est toujours molle, oléagineuse, & ne se peut rompre. 4°. Le suif n'entre point dans les alimens; il à de commun avec la graisse, que l'un & l'autre sont produits par les plus froides parties du sang : c'est pourquoi les animaux les plus froids en sont le plus chargés.

Les Bouchers de Paris, après avoir fait fondre leur suif, en remplissent des terrines ou des sébilles de bois, & l'y laissent refroidir; ce qui forme dans chaque terrine ou sébille une espéce de pain qu'on en retire quand il est froid & durci : chacun de ces pains est de cinq livres & demi juste; c'est ce qu'ils appellent une mesure de suif.

Il faut, pour faire du beau suif, qu'au sortir du corps de l'animal, il soit étendu sur des perches, afin qu'il ne s'échauffe pas, & ne point passer plus de six ou huit jours, sur-tout dans l'été, sans le faire fondre, parce que plutôt il est fondu, plus il est beau. Le suif, tel qu'on le tire du corps de la bête, & avant d'être fondu, se nomme *suif en branches ;* & ce qui reste au fond de la poële après l'avoir fait fondre, s'appelle *cretons de suif.* On met & on donne à ces cretons la forme de grands pains ronds, qui peuvent être employés à différens usages.

Toutes les chandelles dont nous nous servons, sont faites de suif de bœuf en-dedans, & de suif de mouton en-dehors; ou bien on les fond ensemble autant de l'un que de l'autre. On en fait aussi de suif de mouton seul, parce qu'il est plus blanc & qu'il a plus de consistance que celui de bœuf. On emploie ces deux sortes de suif à plusieurs autres usages dans les médicamens & dans les arts : les Bouchers en font une partie considérable de leur commerce.

Le meilleur suif est toujours le plus nouveau, le plus ferme & sec, le mieux sonnant & le plus pur: c'est pourquoi il est défendu aux Bouchers de le saler, de le garder plus de huit jours, & de le falsifier, c'est-à-dire, d'y mêler, en le fondant, aucun suif de tripes, aucun sain, oing, flambart ni graisse, parce que tout cela ne peut pas faire de bonne chandelle; mais autre chose est de notre économie champêtre, qui veut qu'on emploie tout. La graisse de porc rend la chandelle coulante & puante.

Le suif de tripes est celui que les Tripieres tirent des intestins des bestiaux, qu'elles font cuire pour les vendre aux pauvres gens. Le bon suif se vend à Paris, en pains de cinq livres & demie, comme je l'ai déja dit, pour le distinguer de celui de tripes qui se vend en tinettes qu'elles appellent doublets, ou en futailles. Comme il approche beaucoup de la graisse, il est mou, il a peu de consistance, se liquefie aisément, & ne vaut rien à faire de la chandelle; mais il sert aux manufactures de savon, au corroi des cuirs, & à d'autres ouvrages où il entre de la graisse; il n'est pas même permis de le mêler avec le vrai suif.

Le ſuif de chevre n'eſt guère moins bon pour faire de la chandelle, que celui de mouton ou de bœuf; & de plus, il ſert aux Corroyeurs dans l'apprêt de leurs cuirs: auſſi ceux qui font des nourritures de ce bétail, ont grand ſoin d'engraiſſer les chevres quand elles vieilliſſent, pour en avoir le ſuif. On en fait grand commerce en Portugal pour l'Afrique.

Manieres de faire les chandelles. Elles ſe fabriquent de deux façons différentes, & on les diſtingue par chandelles plongées, autrement dit aux baguettes; & par chandelles moulées. Elles ſont les unes & les autres plus ou moins groſſes, ſelon le nombre de trempes qu'on leur donne, ou les différens moules dont on ſe ſert en les travaillant; ce qui fait qu'il y a des chandelles des ſix, des huit, des dix, des douze, des ſeize & même des vingt à la livre; & de toutes ces eſpéces de groſſeurs il s'en fait des longues & des courtes.

La *chandelle plongée* ſe fait ainſi: on prend du coton mollement filé, nommé bazat, qu'on tire de Leyde par la voie de Marſeille, & on en fait des meches qui ne ſoient ni trop groſſes ni trop fines, mais proportionnées à la groſſeur & longueur qu'on veut donner aux chandelles; c'eſt-à-dire, que ſi on fait des chandelles de huit à la livre, longues de dix à onze doigts, on doit compoſer la meche de dix fils, pourvu que le coton ne ſoit point trop gros: mais, ſi ces chandelles de huit ſont plus courtes de deux doigts, on augmente les meches de deux fils. On en fait de même pour les autres ſortes de chandelles.

Pour tailler les meches, les Chandeliers ſe ſervent d'un *couteau à meche*, qui eſt une eſpéce de treteau ou petite table ſur laquelle il y a une lame d'acier fort tranchante, qui eſt placée debout & à demeure: il y a auſſi deſſus cette table une broche de fer qu'on approche ou qu'on éloigne de la lame d'acier, ſuivant que les meches doivent avoir de longueur. La broche étant à la diſtance néceſſaire de la lame d'acier, on plie le coton en deux à l'entour de cette broche, on en conduit les deux bouts juſqu'au tranchant de la lame, & on les coupe; puis on tortille un peu le coton entre les mains, pour former le collet, & empêcher en même-tems que les meches coupées ne ſe mêlent enſemble, ayant coutume de les laiſſer ſur la broche de fer juſqu'à ce qu'elle en ſoit entiérement garnie, ou qu'il y en ait au moins aſſez pour faire une *brochée* de chandelle: on appelle ainſi la quantité de meches qu'on peut plonger à la fois dans le *moule*, qui eſt un vaiſſeau de bois de noyer, ayant la forme triangulaire, dans lequel les Chandeliers trempent les meches pour faire la chandelle plongée: ce moule a auſſi un couvercle de bois, & eſt poſé ſur une petite table qui a des rebords; il peut contenir communément ſoixante à quatre-vingt livres de ſuif, & même plus.

Les meches étant ainſi taillées, on hache & on coupe par morceaux ſur une table les pains de ſuif, & on les jette dans une poële, placée ſur le feu, pour les faire fondre, ayant ſoin de remuer le ſuif de tems en tems, de crainte qu'il ne brûle. Quand il eſt entiérement fondu, on y jette un demi-ſeptier ou un poiſſon d'eau, ſuivant la quantité de ſuif qu'on fait fondre, pour l'épurer & précipiter plus promptement au fond de la poële, les ordures qui peuvent y être mêlées. Les Chandeliers appellent cela *mettre le filet.* Lorſque le ſuif doit ſervir à faire les trois premieres couches des chandelles plongées, on ne doit point mettre d'eau, à cauſe que les meches étant encore toutes ſeches, s'imbiberoient aiſément de cette eau; ce qui feroit que les chandelles ſeroient d'un mauvais uſé, & qu'elles pétilleroient à meſure qu'elles brûleroient.

Le ſuif étant fondu, on le ſurvuide au travers d'un tamis dans le moule du bois ou vaiſſeau triangulaire dont nous avons déja parlé.

Il faut avoir eu attention, avant de faire fondre le ſuif, de mettre & paſſer des baguettes, qu'on nomme *broches à chandelles*, au travers du collet des meches.

On en place ſeize, à égale diſtance l'une de l'autre, ſur chaque broche, ſi ce ſont des huit à la livre qu'on veuille faire; mais ſi ce ſont des douze à la livre, on en place dix-huit; & ainſi des autres eſpéces de chandelles.

Auſſi-tôt que le ſuif eſt dans le moule, on prend à la fois deux de ces broches ou baguettes chargées de meches, on les tient avec les deux mains par les deux bouts, on les éloigne l'une de l'autre en mettant le ſecond & troiſiéme doigt de chaque main, entre les deux baguettes, & on trempe les meches à différentes repriſes pour les bien imbiber; puis on les tient un inſtant en l'air au-deſſus du moule, afin qu'elles s'égouttent; & enſuite on met les broches ſur l'établi, pour que les meches ſe ſéchent entiérement; on en fait de même des autres brochées. *L'établi* eſt une eſpéce de cage de bois, large de deux pieds & longue de deux toiſes, ayant pluſieurs traverſes ſur leſquelles on place les brochées de chandelles.

Quand les meches ou brochées ont pris une certaine conſiſtance, on les trempe une ſeconde fois dans le moule, de la même maniere que la premiere; enſuite on les met à l'établi; & quand elles y ont bien ſéché, on les prend de nouveau, on les plonge deux fois de ſuite, & on les remet encore ſécher. Les autres trempes ſe font de même, excepté qu'on plonge les brochées trois fois de ſuite, au lieu de deux.

On donne plus ou moins de couches, ſuivant la groſſeur que les chandelles doivent avoir; mais il faut avoir ſoin, après chaque couche, de les mettre ſécher à l'établi, & de les colleter en leur donnant la derniere, c'eſt-à-dire, leur faire le collet, ce qui ſe fait en les enfonçant dans le moule où eſt le ſuif, un peu au-deſſus de l'endroit où toutes les autres trempes ſe ſont terminées, de maniere que les deux branches de la meche reſtent ſéparées, & qu'elles faſſent comme deux lumignons.

Quand les chandelles ont acquis entiérement leur groſſeur, on en rogne le cul ou pied avec le *coupoir*, qui eſt une platine de cuivre plate & longue, ayant quatre petits pieds de fer, ſous lequel on met un réchaud, fait exprès, en long, qui eſt rempli d'un feu modéré: on poſe légérement ſur cette platine pluſieurs brochées de chandelles à la fois, ce qui en applatit le cul, en les fondant, & les unit parfaitement.

J'oubliois de dire que, quand le ſuif qui eſt dans le moule refroidit ou diminue, on doit en remettre du nouveau, qui ſoit bien chaud, & remuer le tout enſemble avec un bâton, appellé *mouvoir*, afin de l'entretenir toujours en état.

La *chandelle moulée* ſe commence comme la chandelle plongée, c'eſt-à-dire, qu'on taille les meches, qu'on coupe le ſuif par morceaux, qu'on le jette dans la poële, qu'on l'y fait fondre, qu'on l'écume, & qu'enfin on y met le filet d'eau; après cela on ſurvuide le ſuif au travers d'un tamis, dans une caque ou tinette de bois, au bas de laquelle, & à deux ou trois doigts du fond, eſt un robinet ou cannelle, par où on le tire, pour le verſer dans les moules à chandelles.

Pendant que le ſuif fond, ou bien avant de le mettre dans la poële, on prend les *moules* à chandelles, on paſſe dans chacun une meche, & on les place dans des trous faits exprès ſur des tables, ſous leſquelles il y a des eſpéces d'auges pour recevoir le ſuif qui peut tomber, en le verſant dans les moules, qui ſont ordinairement d'étain. On en pourroit faire de tout autre métal, comme plomb & fer-blanc, mais les chandelles n'en ſeroient pas ſi belles ni d'un ſi beau blanc. Ils ſont plus ou moins longs & gros: auſſi les nomme-t-on moules des ſix, des huit, des dix, des douze, ſuivant la groſſeur des chandelles auxquelles ils peuvent ſervir. On ne fait point de ces moules par-tout; il n'y a que dans les grandes villes, comme Paris, Lyon, Rouen: ceux des ſix ſe vendent à Paris vingt-deux ſols, & les

huit, les dix & les douze, à proportion. Chaque moule eſt compoſé de deux piéces, qui ſont la tige & le culot, qu'on joint & qu'on ſépare, ſelon le beſoin. La *tige* eſt un cylindre creux, au bout duquel, par en bas, eſt le *collet*, qui eſt fait en petit chapiteau cavé en dôme, avec une moulure en-dedans, & percé d'un petit trou au milieu, afin d'y pouvoir ſeulement paſſer la meche. A l'autre bout, eſt placé le *culot*, qu'on ôte & qu'on remet, comme je l'ai dit, ſuivant les différens beſoins : il eſt fait en forme de petit entonnoir, pour verſer le ſuif plus aiſément dans le moule. Lorſqu'on veut paſſer la meche dans un moule, on prend l'*aiguille à meche*, qui eſt un fil d'archal, long de quatorze à quinze pouces, ayant un anneau à l'un des bouts, & à l'autre un crochet; on paſſe cette aiguille dans le moule par le côté du culot, & on la fait ſortir par le collet ; enſuite on attache la meche avec un petit bout de fil au crochet de cette aiguille, & on la retire ; ce qui fait que la meche ſuit l'aiguille, & qu'il n'en reſte au-dehors que ce qui eſt néceſſaire pour le collet de la chandelle ; puis on détache la meche de l'aiguille, & on l'attache, par le moyen du petit bout de fil, à un crochet, qui eſt au centre du culot, pour la tenir droite au milieu de la tige.

Les moules garnis de leurs meches étant placés dans les trous des tables, dont nous avons parlé ci-deſſus, on prend un pot, on le remplit de ſuif liquide, qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, qu'on tire de la tinette par la cannelle ou robinet qui eſt au bas, & on le verſe dans les moules.

Quand le ſuif des moules eſt refroidi, & que les chandelles ont pris de la conſiſtance, on les en retire : pour cela, on ôte le culot de chaque moule, la chandelle qui eſt attachée au crochet, ſuit, & on détache le fil qui la tient; enſuite, en la courbant un peu à l'endroit où elle étoit arrêtée, elle s'y caſſe proprement, & par-là on ne ſe trouve point dans l'obligation de lui faire le cul, comme on fait à la chandelle plongée.

Les chandelles étant finies, on les enfile par le collet à des baguettes, & on les expoſe dix à douze jours au grand air, pour les blanchir, ayant ſoin de les garantir de l'ardeur du ſoleil, qui les feroit fondre, & de la pluie ; enſuite on les met dans des boîtes, ou bien par paquets de cinq livres, qu'on enveloppe de papier *gris*. La ſaiſon la plus favorable pour faire la chandelle, eſt le printems, à cauſe que les petites gelées & la roſée la blanchiſſent parfaitement.

Il y a des perſonnes qui prétendent que, pour avoir des chandelles très-blanches, qui ne coulent point, & qui durent deux fois plus que les autres, il faut jetter peu-à-peu une livre d'alun de roche en poudre, dans vingt livres de bon ſuif fondu, & remuer enſuite le tout avec un bâton; mais j'ai vu des Maîtres Chandeliers qui n'ajoutoient pas grande foi à ce prétendu ſecret. Ils diſent à la vérité que quand le ſuif eſt gras, & qu'il ne ſe détache pas aiſément du moule, on peut y mêler de l'alun pour le ſécher.

On nomme dans quelques Provinces, particuliérement en Anjou, *chandelle de rouſine*, une eſpéce de chandelle compoſée de poix-réſine & de mauvais ſuif, qui eſt faite pour l'uſage des pauvres gens.

Arbre à ſuif. Le fruit de cannellier, qu'on trouve dans l'Iſle de Ceylan, approche beaucoup du gland pour la reſſemblance. Lorſqu'on le met bouillir dans de l'eau, il en ſort une eſpéce d'huile qui ſurnage, & qui devient auſſi ferme que le ſuif de mouton. On en fait des chandelles très-blanches, qui brûlent bien, & qui jettent une odeur fort gracieuſe.

Le *ſain* ou *ſain-doux* eſt une eſpéce de graiſſe molle, qui vient aux animaux tout-à-fait terreſtres, & c'eſt principalement celle qui eſt attachée au méſentere. Le porc en fournit plus qu'aucun autre animal. On bat & on fond cette graiſſe, pour en faire des beignets, de la friture, de la pommade, &c.

L'oing eſt la graiſſe de porc qui tient aux reins. Il en faut proviſion dans notre Maiſon Ruſtique, pour en frotter les eſſieux des roues, le rouleau des preſſes, &c. L'oing, qu'on appelle autrement *axonge*, eſt la graiſſe la plus molle & la plus humide du corps des animaux: elle eſt différente du lard, qui eſt une graiſſe ferme, & du ſuif, qui eſt une graiſſe ſeche. On ſe ſert en médecine de l'axonge d'oie, de canard, de vipere & de pluſieurs autres, même de celle de l'homme, qu'on eſtime beaucoup, pour réſoudre & pour appaiſer les tumeurs.

Ainſi il y a, ſuivant les Médecins, quatre ſortes de graiſſes; la premiere, qui eſt molle & humide, s'appelle axonge ou oing, *pinguedo;* la ſeconde ou vraie graiſſe, eſt le ſain-doux, *adeps;* la troiſiéme, plus ferme & plus dure, eſt le lard, *laridum*; & la quatriéme, qui eſt plus ſeche & plus épaiſſe, eſt le ſuif, *ſevum.*

Les *flambeaux* ou *flambarts* ſont toutes les graiſſes qui ſe tirent des chairs qui en ont trop & que l'on dégraiſſe, ou qui ſe trouvent ſur le bouillon, quand il eſt refroidi. Les Traiteurs, Rôtiſſeurs & Cuiſiniers fondent toutes ces graiſſes avec celles qui tombent des viandes qu'ils font rôtir, & ils les vendent aux pauvres gens, ou bien ils les brûlent eux-mêmes dans leurs grandes lampes; ils en font auſſi ſouvent flamber le feu pour le ranimer: tout ſert en ménage. On fond cette graiſſe une ſeconde fois, pour l'épurer & pour la rendre plus ſemblable au ſain-doux. On en conſomme beaucoup dans les manufactures de ſavon, & pour l'enſimage des étoffes de laine: les Chandeliers en mettent même quelquefois dans leurs chandelles, quoique cela ſoit défendu.

Commerce ſur Mer.

Ceux qui ſont près de la mer, ont en main un autre débouchement très-lucratif de toutes leurs denrées & effets, de quelque nature qu'ils ſoient; car on commerce de tout ſur mer, grains, eaux-de-vies, vins, cidres, bieres, fruits, toiles, cordages gros & fins, bois, charbons, chairs, proviſions & denrées de toute eſpéce. On peut non-ſeulement les vendre pour le compte de ceux qui en ont beſoin pour l'entretien de leur équipage ou pour leur cargaiſon, mais on peut encore charger ſoi-même ſur mer pour ſon propre compte, ou bien mettre à la *groſſe aventure* ou à la *prime.*

La *groſſe aventure* eſt de prendre ou donner des effets que l'on tranſporte d'un endroit à l'autre, & qui courent les haſards du voyage pour le compte du donneur, ſans aucun recours contre celui à qui il les a donnés. Je prends des marchandiſes pour les porter à Bordeaux, à la Rochelle ou à Nantes, à Lisbonne, à Cadix, à Barcelone, à Londres ou à Amſterdam; ſi elles arrivent à bon port, je paye le prix dont nous ſommes convenus en les prenant, & ſi elles ſe perdent, je ne paye rien. La convention étant arrêtée & les marchandiſes livrées, le preneur les embarque; enſuite il fournit un contrat de groſſe, qui eſt une eſpéce de lettre de change du montant, ſuivant les conventions, ſur un Particulier de l'endroit où l'envoi eſt fait, payable ordinairement quinze jours après l'arrivée. Celui qui met à la groſſe, peut ſe faire donner ce billet pour le lieu même où il met, en cas qu'il n'ait pas de correſpondance au lieu de l'envoi: mais cela eſt rare entre gens qui ſe mêlent de mettre à la groſſe. A quoi ils prennent garde pour réuſſir, c'eſt d'abord à la fortune ordinaire de celui ſur qui roule l'embarquement, & ils réglent aſſez ſouvent leurs eſpérances ſur la réputation qu'a le maître du vaiſſeau d'être heureux ou malheureux: outre cela, on prend garde ſi les meſures de l'embarquement ſont bien priſes, s'il y a de la prudence dans le projet & dans le choix des marchandiſes qui compoſent la cargaiſon; & pour avoir lieu d'eſpérer de pluſieurs côtés, ou pour qu'un bon voyage en récompenſe un mauvais, on partage

tage ſur pluſieurs vaiſſeaux ce qu'on veut mettre ſur mer : il eſt rare qu'on n'y réuſſiſſe pas, ſur-tout quand on eſt un peu entendu à profiter des ſaiſons & des occaſions, qui font renchérir les marchandiſes, & des endroits où elles valent beaucoup plus.

Si celui qui a mis à la groſſe aventure, ne veut pas courir tout le riſque, il peut faire aſſurer ſes effets, en payant la prime aux Aſſureurs.

La *prime* eſt l'intérêt que l'Aſſuré donne à l'Aſſureur pour l'aſſurance, & cet intérêt ſe nomme *prime*, parce qu'il ſe paye d'avance. J'envoie de la marchandiſe ou de l'argent, ou bien j'ai donné de l'argent ou envoyé des marchandiſes à la groſſe aventure : pour n'en pas courir le riſque, je m'adreſſe à la Chambre des Aſſurances, où ſont pluſieurs Aſſociés, que l'on nomme *Aſſureurs*, à qui je donne un certain profit, qu'ils appellent *prime*, moyennant lequel ils me promettent, par un contrat, que l'on nomme *police d'aſſurance*, qu'en cas que le vaiſſeau faſſe naufrage, ou ſoit pris par les Corſaires ou par les Ennemis, ils me payeront une ſomme dont nous ſerons convenus.

S'il n'y a point de Chambre d'Aſſurance, on peut contracter, pour le même effet, avec des Particuliers; & la prime avec les uns ou les autres eſt de quatre, cinq, huit, & dix pour cent, plus ou moins, ſelon que le voyage eſt long & dangereux; car c'eſt l'Aſſureur qui court riſque, juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit arrivé au lieu où les marchandiſes doivent être débarquées.

On aſſure quelquefois ſur bonnes ou mauvaiſes nouvelles : comme quand on craint qu'un vaiſſeau ne ſoit perdu, à cauſe qu'on n'en a eu aucune nouvelle; en ce cas la prime eſt conſidérable, comme de trente, quarante, cinquante, quatre-vingt pour cent, ſuivant la convention; & ſi l'on ſe fait aſſurer de tous événemens prévus & non prévus, les Aſſureurs ſont tenus du feu ou du naufrage arrivé par la faute du Patron.

Ils ont ſur les côtes de Normandie une autre ſorte de prêt à la groſſe aventure, qu'ils appellent *bodinerie;* il eſt aſſigné ſur la quille ou *bodine* du vaiſſeau, & l'on y hypothéque, non-ſeulement le corps du vaiſſeau, mais encore les marchandiſes qui y ſont chargées. La bodinerie differe du contrat d'aſſurance, en ce qu'on ne paye point de prime, & qu'il n'eſt rien dû en cas de naufrage ou priſe; mais ſeulement quand le vaiſſeau arrive à bon port, on paye la ſomme principale, avec l'intérêt ou profit maritime ſtipulé dans le contrat. C'eſt au créancier à prouver devant les Juges de l'Amirauté, que le navire eſt arrivé à bon port, pour rendre le contrat de la bodinerie exécutoire, & établir ſon droit de créance; ce qui n'eſt point dans les polices d'aſſurance, où c'eſt à l'Aſſuré de juſtifier la perte ou priſe du navire, pour ſon rembourſement de la choſe aſſurée.

CHAPITRE II.

Uſages & qualités de tout ce qui ſe tire de la Baſſe-Cour, pour la nourriture & la ſanté.

PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE.

CE que nous avons dit, juſqu'à préſent, du ménage de la baſſe-cour, en ſont proprement les profits ordinaires & naturels; mais, outre cela, on fait valoir, à beaucoup d'autres uſages, tout ce qui ſe tire de la baſſe-cour, & il eſt bon de ſavoir à quoi on peut faire ſervir tout ce que l'on a; c'eſt le moyen de ne rien

perdre, d'autant que tout cela ſert en alimens ou médecine. Ainſi, c'eſt toujours l'homme qui en eſt l'objet précieux ; & comme tout eſt fait pour ſon uſage, il faut expliquer non-ſeulement ce qui peut groſſir ſa bourſe, mais encore ce qui peut contribuer à ſa nourriture, ou intéreſſer ſa ſanté. Cela eſt ici d'autant plus utile, que, manquant ſouvent à la campagne de Médecins & des autres ſecours néceſſaires à la ſanté, on trouvera, dans ces inſtructions ſur les qualités & les uſages des denrées champêtres, & dans ce que nous dirons, au ſecond Tome, ſur les Simples & l'Apothicairerie familiere, de quoi ſe conſerver en ſanté par précaution, ou de quoi la rétablir, en employant, en remédes, les choſes qui y ſont les plus communes.

L'Abeille a cette vertu, qu'étant ſéchée & réduite en poudre, on fait de cette poudre, mêlée dans de l'huile de léſard, une eſpéce de léniment dont on frotte la tête ou les tempes pour les garnir de cheveux.

Le *beurre de cire* eſt une huile blanche & épaiſſe qu'on tire de la cire jaune, par le moyen de la Chymie ; elle reſſemble aſſez à du beurre, & c'eſt pour cela qu'on la nomme *beurre de cire.* De ce beurre, on tire une ſeconde huile, claire comme de l'eau ; elles ſont excellentes, l'une & l'autre, pour les engelures.

Le *marc de mouches* On appelle ainſi les ordures qui reſtent dans les ſacs après que la cire en a été tirée par la preſſe ; il ſert pour les foulures de nerfs & pour les chevaux.

Le *miel.* Outre que le blanc ſe mange quelquefois ſeul, & s'emploie en confitures & en tiſanes pectorales, & que le jaune ſoit d'un uſage fort commun en Médecine, ſoit pur ou compoſé, on tire encore de l'un & de l'autre, par les opérations de la Chymie, une eau, un eſprit, un ſel, une huile, &c. qui ont toutes leurs vertus & utilités.

La *propolis*, qu'on trouve dans les ruches, eſt eſtimée ſouveraine pour les maladies de nerfs & pour les plaies. Au ſurplus, pour tout ce qui regarde les mouches à miel, *voyez* ce qui en a été dit ci-devant au Chapitre qui les concerne.

L'Agneau eſt un mets délicat, dont on mange depuis Noël juſqu'à la Pentecôte : il doit être choiſi d'une chair tendre, blanche & délicate : il eſt humectant & rafraîchiſſant, nourrit beaucoup, adoucit les humeurs âcres ; mais il eſt indigeſte, ſur-tout quand il eſt trop jeune, ou qu'il n'eſt pas aſſez cuit : il convient aux jeunes gens bilieux, mais les perſonnes d'un tempérament froid & flegmatique doivent en manger peu. Le *fiel* d'agneau paſſe pour être propre dans l'épilepſie ; on en prend, depuis deux gouttes juſqu'à huit, dans une liqueur appropriée. La *caillette* d'agneau ne ſert pas ſeulement pour faire cailler le lait, elle eſt encore eſtimée propre pour réſiſter au venin : au ſurplus, comme les agneaux ſont l'eſpérance du troupeau, on en défend quelquefois la vente pour regarnir les troupeaux.

L'*aliment* le plus parfait eſt celui dont les parties ont le plus de diſpoſition à ſe tourner en notre ſubſtance, c'eſt-à-dire, en cette humeur balſamique, qui fait le ſoutien de la vie, & d'où les ſucs, qui nous compoſent, tirent toute leur vertu : c'eſt pourquoi les meilleurs alimens ſe trouvent dans la chair des oiſeaux, des quadrupedes & des volailles qui nous ſervent de nourriture. Au ſuplus, *voyez* Animaux.

L'Allouette eſt fort délicate, de bon goût, d'un bon ſuc, nourrit beaucoup, & ſe digere facilement. On doit les choiſir graſſes & bien nourries : elles conviennent à toutes ſortes d'âges & de tempéramens, ſur-tout en automne, où elles ſont plus graſſes & plus délicates qu'en toute autre ſaiſon. Le *cœur* & le *ſang* de l'allouette ſont eſtimés propres pour pouſſer par les urines, & pour guérir les coliques venteuſes & néphrétiques.

L'ANE. Il faut remarquer que le *lait d'ânesse* est bon à bien des choses, comme nous le dirons ci-après au mot *Lait*. Quant à la *chair*, on dit que celle d'ânon est bonne à manger & à mettre en pâte ; mais le morceau n'est pas assez friand ni assez fin pour que l'on s'avise de tuer ses ânons pour la table, ou de les manger quand ils sont morts de maladie. Le *sang* de l'âne est sudorifique ; il agit par son sel volatil, & la dose est d'une dragme : sa graisse est résolutive ; son urine est bonne pour la gale, la goutte, la paralysie & les maladies des reins ; on l'applique extérieurement. Sa *fiente* est bonne pour arrêter le sang : l'ongle de son pied a beaucoup de sel volatil, qui le rend bon pour les maladies du cerveau, comme l'épilepsie : la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

Les ANIMAUX terrestres nourrissent plus que tous les autres. Les volatils sont, la plupart, plus agréables & plus délicats que les terrestres, & ils se digerent plus facilement. La *chair musculeuse* est la partie des animaux la plus nourrissante, celle qui produit un meilleur suc, & qui est le plus en usage ; elle compose la plus grande portion de l'animal. Ceux qui sont trop jeunes ou qui tettent encore, ont une chair tendre, molle, visqueuse, chargée d'humidités superflues, & elle tient souvent le ventre libre : celle des animaux plus avancés en âge est plus ferme & de meilleur aliment ; mais celle des animaux vieux devient seche, dure & difficile à digérer. Suivant les divers pays, la chair des animaux a un goût & des qualités différentes : celle des animaux qui vivent dans les lieux humides & marécageux, produit beaucoup d'humeurs grossieres : au contraire, ceux qui habitent les montagnes, qui sont continuellement en mouvement, & qui respirent un air pur, ont la chair salutaire, nourrissante, facile à digérer, de bon suc & de bon goût. Les alimens font aussi beaucoup de changement à la chair des animaux : ainsi, il n'y a personne qui ne distingue la chair d'un lapin de garenne d'avec celle d'un clapier, & celle du cochon de basse-cour, d'avec celle du cochon sauvage, qui est le sanglier. Comme les animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud que les femelles, leur chair est aussi plus séche, moins chargée d'humidité, & produit un meilleur aliment. La chair des animaux qui ont été châtrés, principalement dans leur jeunesse, est beaucoup plus tendre, plus agréable, plus nourrissante, plus grasse & plus aisée à digérer, que celle des animaux qui ne l'ont point été.

Le *foie* est ordinairement d'une substance compacte, serrée, difficile à digérer, & propre à produire des obstructions ; cependant il differe beaucoup, suivant l'espéce, l'âge & les alimens de l'animal : par exemple, on mange avec délices les foies gras des poules, poulets, poulardes, chapons, oies, & des jeunes cochons qu'on a nourris avec de la farine, du lait, des figues seches, des feves & autres alimens pareils : on fait encore assez de cas des foies de veaux ; mais ceux de plusieurs animaux, avancés en âge, sont de mauvais alimens. Pour connoître les animaux qui ont le foie altéré, les Bouchers poussent & pressent l'œil au petit angle ; & si le bouton, qui est au grand angle paroît blanc, c'est un signe certain que l'animal est pourri, suivant leur langage : en effet, on lui trouve le foie tuméfié, les vaisseaux biliaires remplis de peaux, la graisse molle & aqueuse, &c.

La *rate* produit toujours un suc grossier, épais, mélancolique : elle est de dure digestion.

Les *reins*, qu'on appelle communément *rognons*, sont ordinairement d'une substance solide, compacte & difficile à digérer : cependant il y a quelques jeunes animaux, dont les reins sont assez tendres & de bon goût, comme ceux d'agneau, de veau, de cochon de lait, & autres.

Le *cœur* est un muscle d'une substance fort solide & compacte, par conséquent

un peu difficile à digérer ; cependant, quand il eſt bien cuit, il nourrit beaucoup, & produit un aſſez bon ſuc.

Le *poumon* eſt d'une ſubſtance molle, humide, ſucculente, légere, facile à digérer, & aſſez nourriſſante ; il peut paſſer pour un bon aliment.

Les *glandes* ſont preſque toutes tendres, friandes, agréables au goût, de bon ſuc, nourriſſantes & aiſées à digérer, ſur-tout quand l'animal étoit ſain & bien nourri.

Les *teſticules* ont une ſaveur forte & déſagréable dans les vieux animaux ; mais dans les jeunes, ils ſont d'un goût aſſez délicat, & ils produiſent un bon ſuc.

Le *nerf de bœuf* ſert ſéché ; & quand il eſt réduit en maniere de filaſſe, longue de huit à dix pouces, par le moyen de certaines groſſes cardes de fer, il s'emploie à nerver avec de la colle-forte, les arçons des ſelles, & les panneaux des chaiſes & carroſſes : on s'en ſert auſſi pour les battoirs des joueurs de longue paume.

La *langue* ſurpaſſe toutes les autres parties par ſon goût excellent ; elle eſt d'un bon ſuc : les langues d'agneau, de mouton, de cochon, ſont fort aiſées à digérer ; celle de bœuf, eſt un aliment un peu plus groſſier, mais elle eſt très-agréable, & nourrit beaucoup. Les langues de bœuf ſe vendent fraîches, par les Bouchers, aux Charcutiers, Traiteurs & Cuiſiniers, qui les ſalent, les fument, & les fourrent. Il vient de Tours, de Blois, d'Orléans & de Troyes, quantité de langues de mouton & de porc, ſalées & fumées ; celles d'Anjou & du Maine ont la gorge entiere du porc. On ſale auſſi des langues de morue en baril.

Les *pieds*, & les autres extrêmités, qui ſont toutes compoſées des membranes, tendons & cartilages, produiſent un ſuc viſqueux, glutineux, rafraîchiſſant & humectant. Elles ſont naturellement difficiles à digérer ; c'eſt pourquoi on ne ſe ſert que de celles qui viennent d'un animal jeune ; & s'il ſe peut, qui tette encore.

La *cervelle*, la *moëlle* de l'épine, & la *graiſſe*, ſont d'une ſubſtance inſipide, difficile à digérer, propre à produire un ſuc groſſier & épais, à exciter des nauſées, & abattre l'appétit.

Les *os* même ſervent parmi les alimens ; on en tire une eſpéce de bouillon ou de gelée fort nourriſſante.

La *moëlle de bœuf* eſt bonne pour faire des ragoûts, des tourtes. Les Médecins eſtiment, premiérement la moëlle de cerf, enſuite celle de veau, puis celle de taureau, celle de chevre, enfin celle de mouton.

L'*eſtomac* & les inteſtins des animaux, étant d'une ſubſtance membraneuſe, ils ſont auſſi durs, viſqueux, & difficiles à digérer.

Le *ſang* des animaux, de quelque maniere qu'on le prépare, (car on ne l'emploie jamais ſeul & tel qu'il ſort des veines), eſt toujours difficile à digérer ; il ſe coagule aiſément, & fournit quantité d'humeurs groſſieres. On prétend que le ſang de taureau, bû auſſi-tôt qu'il eſt tiré, empoiſonne. Le ſang dont nous nous ſervons le plus ſouvent en alimens, eſt le ſang de cochon : celui de lievre eſt encore aſſez agréable : on ſe ſert auſſi de celui de pluſieurs autres animaux, plutôt dans la Médecine que dans les alimens : celui d'un bouc au-deſſous de cinq ans eſt fameux, ſur-tout pour la guériſon des pleuréſies, & pour le briſement de la pierre.

La Bécasse & la Bécassine fortifient, reſtaurent, nourriſſent beaucoup, & produiſent un aſſez bon aliment, parce qu'elles contiennent des ſucs fort épurés ; elles excitent le lait & la ſemence, mais elles échauffent beaucoup quand on en uſe avec excès ; elles ſe digerent avec peine, particuliérement quand elles ſont vieilles ou maigres : c'eſt pourquoi il faut les choiſir jeunes, tendres & fort graſſes : l'hiver eſt la ſaiſon qu'elles ſont meilleures.

La BECFIGUE eſt nourriſſante, de bon ſuc, & facile à digérer ; elle excite l'appétit, fortifie l'eſtomac, convient aux convaleſcens, & eſt eſtimée propre pour éclaircir la vûe : il faut la choiſir jeune, graſſe, tendre, & principalement dans le tems que les figues & les raiſins ſont mûrs.

Le BELIER n'eſt guère d'uſage dans les alimens, à cauſe de ſon odeur déſagréable, & de ſa ſaveur forte, qui approche de celle du bouc : cependant, quand le belier n'eſt plus propre à ſaillir, on le fait tourner & on l'engraiſſe ; par-là il devient mangeable, quoiqu'il ne ſoit jamais ſi bon que le mouton, ni même que la brebis.

Le BEURRE, pour être bon, doit être frais & d'un bon goût ; il eſt nourriſſant & pectoral, il lâche le ventre, & adoucit l'âcreté des poiſons corroſifs : on s'en ſert pour réſoudre les tumeurs, & pour calmer les inflammations, lorſqu'il eſt appliqué extérieurement : on l'emploie dans les clyſteres pour le flux de ſang & la dyſſenterie. L'uſage trop fréquent du beurre eſt dangereux, il affoiblit l'eſtomac, ôte l'appétit, échauffe beaucoup, & excite des nauſées, ſur-tout quand il eſt vieux. Plus le lait contient de parties huileuſes & graſſes, plus il fournit de beurre : c'eſt pourquoi on en retire davantage de celui de vache que de tout autre.

Le beurre eſt d'un uſage fort fréquent dans les ménages ; il n'eſt guère de ſauces où il n'entre. Le beurre, après qu'il eſt battu, laiſſe un lait qu'en de certains endroits on appelle *battis*, & en d'autres *babeurre* : c'eſt une eſpéce de *ſerum*, qui rafraîchit & humecte beaucoup.

Le *beurre ſalé* eſt moins ſalutaire que le frais, à cauſe de la fermentation intérieure qui a exalté & déſuni les principes huileux qui en ſont la bonté.

Quant au *beurre fondu*, il n'eſt propre que pour les fritures, & il eſt meilleur à cet uſage que les autres, parce que le feu, ayant diſſipé les parties ſéreuſes, il n'y reſte plus que les huileuſes, qui s'enflamment aiſément, & donnent belle couleur à ce qu'on y fait frire.

Le beurre ne convient point aux perſonnes bilieuſes : quand il eſt vieux, il eſt déſagréable & mal-ſain ; & quoique frais, s'il éprouve trop le feu, il contracte une âcreté dangereuſe, & devient plus propre à pervertir les alimens, qu'à les aſſaiſonner ; c'eſt pourquoi les ſauces au beurre roux, & les fritures, cauſent ordinairement beaucoup de rapports : cela n'empêche pourtant pas que le beurre ne ſoit bon, non-ſeulement comme aſſaiſonnement, mais encore comme aliment & comme médicament : étant mangé ſur du pain, le matin à jeun, ou à l'entrée du dîner, il adoucit l'eſtomac & le purge ; il préſerve même de la pierre, par un ſuc doux & gliſſant qu'il produit ; ſi on le prend à jeun, & qu'on y mêle un peu de ſucre, il eſt excellent pour calmer la toux & pour aider à cracher : le ſuc de ſouci ou de coqueret, qu'on y mêle quelquefois, le rend fort apéritif & très-ſain.

Le *Beurre de cire*. Voyez *Abeille*.

Le BŒUF nourrit beaucoup, produit un aliment qui ne ſe diſſipe guère, & rend les gens ſains & vigoureux ; il reſſerre un peu le ventre : plus il eſt jeune, tendre, gras & bien nourri, meilleur il eſt. Pluſieurs choſes tirées du bœuf, ſervent en Médecine, comme ſon fiel, ſa fiente, ſes cornes, ſa graiſſe & ſa moëlle. Son *fiel* guérit les ulcères de l'anus ; étant mêlé avec du ſuc de poireaux, & en le diſtillant dans l'oreille, il guérit les bourdonnemens ; il fait auſſi mourir les vers des enfans, en leur en frottant le nombril : on s'en ſert encore pour faire jaunir l'airain & les cuirs. Sa *moëlle* aide à la digeſtion, & elle amollit les tumeurs dures & ſquirrheuſes. On guérit les piqûres des mouches à miel avec la *fiente de bœuf*, & elle réſout toutes ſortes d'enflures, & principalement celle des teſti-

cules, en l'appliquant deſſus avec des fleurs de camomille & de mélilot.

Le Bouc s'emploie peu parmi les alimens, à cauſe de ſon goût & de ſon odeur fort déſagréable; cependant il engraiſſe beaucoup & fournit un bon aliment quand il a été châtré jeune. Le *ſuif* & la *moëlle* du bouc, ſont propres pour ramollir, réſoudre & adoucir; ils fortifient auſſi les nerfs. Son *ſang*, principalement celui qui a été tiré de ſes teſticules, ayant été ſéché au ſoleil, eſt bon pour réſiſter au venin, pour exciter les ſueurs, les urines, & les mois aux femmes, pour la pleuréſie, pour diſſoudre le ſang caillé, & pour la pierre: on en prend depuis vingt grains juſqu'à deux dragmes.

La Brebis. La chair de brebis eſt beaucoup plus en uſage que celle de belier, mais beaucoup moins que celle de mouton, parce qu'elle eſt fade, viſqueuſe & propre à produire des humeurs groſſieres & un mauvais ſuc: cependant, quand les brebis ſont graſſes, & avec cela, jeunes, elles ſont un aſſez bon aliment, & ſouvent on les fait paſſer, à la boucherie, pour du mouton.

La Caille nourrit beaucoup, donne de l'appétit, & produit un bon ſuc, ſur-tout quand elle eſt jeune & graſſe, mais il en faut uſer avec modération. La *graiſſe* de caille eſt propre pour emporter les taches des yeux, & ſa *fiente* ſéchée & pulvériſée, eſt bonne pour l'épilepſie.

Le Caillé. *Voyez* Lait.

La Cervelle. *Voyez*. Animaux.

Le Canard nourrit beaucoup, & c'eſt un aliment ſolide, mais il ſe digere difficilement, ſur-tout le domeſtique: il faut le choiſir tendre, jeune & gras; & plus il eſt nourri de bons alimens, & élevé dans un air pur, plus il eſt agréable & ſalutaire. Le *foie* du canard eſt d'un goût agréable, & il arrête le flux hépatique. Sa *graiſſe* adoucit, réſout & amollit. Pour guérir la colique venteuſe, on applique ſur le ventre, un canard tout chaud, auſſi-tôt qu'il a été ouvert.

Le Chapon, ſur-tout quand il eſt jeune & gras, nourrit beaucoup, produit un bon ſuc, reſtaure, & ſe digere facilement; il eſt propre dans la phthiſie & dans la maladie de conſomption. Le bouillon de chapon eſt d'un grand uſage pour fortifier & rétablir les forces. L'âge où les chapons ſont plus eſtimés, eſt vers ſix à huit mois; le chapon, non plus que le poulet, ne produit point de mauvais effet.

La Chevre ſert peu en alimens, à moins qu'elle ne ſoit jeune; car, ſans cela, elle eſt dure & difficile à digérer; en récompenſe elle nourrit & fortifie beaucoup: on l'accommode comme le mouton. Sa *fiente* eſt réſolutive & déterſive; elle deſſéche & aide à la digeſtion: ſi on la prend intérieurement, elle eſt bonne pour lever les obſtructions des viſceres: on l'applique auſſi extérieurement pour réſoudre les tumeurs froides, & pour les autres maladies où il faut atténuer les humeurs.

Le Chevreau nourrit beaucoup, produit un bon aliment, & ſe digere aiſément, pourvu qu'il ſoit fort jeune; il paſſe même pour très-ſalutaire aux convaleſcens épuiſés de maladies: il ſent pourtant toujours quelque goût de bouquin, c'eſt pourquoi, comme on l'accommode en tout comme l'agneau, les Rôtiſſeurs laiſſent un peu de peau & de laine à la queue de l'agneau, pour marquer que ce n'eſt pas du chevreau. Le *fiel* de chevreau, incorporé avec le pain, le blanc d'œuf & l'huile de laurier, & appliqué en forme de cataplaſme ſur le nombril, guérit la fiévre quotidienne.

Le Cochon, ſur-tout quand il n'eſt ni trop jeune, ni trop vieux, nourrit beaucoup, ſolidement, & lâche un peu le ventre; mais il ſe digere difficilement, paſſe pour être contraire aux goutteux: les vieillards & les perſonnes foibles, dé-

licates & oiſives, ne s'en accommodent point : la chair du cochon châtré eſt plus graſſe, plus ſucculente & de meilleur goût. La chair de truie n'eſt pas d'un ſi grand uſage, parce qu'elle n'eſt pas ſi agréable que celle du cochon. Pour le cochon de lait, il n'eſt pas ſi ſalutaire qu'un cochon qui n'eſt ni trop jeune ni trop vieux. La *panne* de cochon ſert en Médecine, pour amollir & réſoudre. Le vieux *lard* fondu & coulé, eſt bon pour les puſtules de la petite vérole, & pour déterger & conſolider les plaies. La *fiente* de cochon appliquée extérieurement eſt réſolutive, propre pour arrêter le ſaignement de nez, pour l'eſquinancie & pour la gale ; & le *fiel* de cochon fait croître les cheveux, déterge & guérit les ulcères de l'oreille.

Le Cœur. *Voyez ci-devant* Animaux.

Le Coq a la chair ſéche, de peu de goût, & difficile à digérer ; c'eſt pourquoi il eſt peu en uſage : il n'y a que la crête de cet oiſeau qui ſoit un bon manger. On emploie le coq pour les bouillons ; on choiſit même, pour cela, les plus vieux : ce bouillon eſt apéritif & déterſif, il lâche un peu le ventre ; il nourrit, reſtaure & fortifie beaucoup. On prétend que les *parties génitales* du coq, ſur-tout quand il eſt jeune, conviennent aux perſonnes maigres & atténuées, & excitent la ſemence. La *graiſſe* de coq, ſert en Médecine aux mêmes uſages que celle de poule. Le *cerveau* du coq eſt eſtimé bon pour arrêter le cours de ventre, & ſon *fiel* eſt convenable pour les maladies des yeux, & pour enlever les taches de la peau.

Le *coq d'Inde* a la chair un peu plus ferme, & fournit un aliment plus ſolide & plus durable que le chapon & le poulet : du reſte il eſt à peu près de même nature.

L'Estomac. *Voyez ci-devant* Animaux.

L'Eau, pour être bonne, doit reſſembler à l'air pur, c'eſt-à-dire, n'avoir ni odeur, ni goût, ni couleur : il faut, de plus, qu'elle ſoit médiocrement fraîche ; qu'elle s'échauffe & ſe refroidiſſe aiſément ; qu'étant évaporée ſur le feu, elle ne laiſſe aucun ſédiment ſenſible ; que les légumes y cuiſent aiſément, & enfin qu'elle ne ſoit point fournie par des neiges ou des glaces nouvellement fondues, comme ſont ordinairement, en Carême, les eaux de rivieres : ce qui doit obliger, alors, ceux même qui ſont accoutumés à ne boire que de l'eau, mais qui n'en pourroient avoir d'autre, de corriger leur boiſſon par un peu de vin. Il y a des perſonnes qui ne jugent de l'eau que par ſon poids : plus elle eſt légere, meilleure elle eſt. Nos ménageres l'eſtiment bonne quand elle diſſout bien le ſavon.

L'eau de fontaine eſt meilleure que celle de la plupart des puits, parce que la derniere eſt croupiſſante, & contracte par-là une groſſiereté qui eſt très-nuiſible à l'eſtomac. Pour bonifier l'eau de puits, il faut en tirer le plus ſouvent que l'on peut, & ne point couvrir le puits ; car plus elle a d'air, plus on en tire, & plus on la bat, plus elle ſe ſubtiliſe.

L'eau de citerne eſt la meilleure de toutes, parce que c'eſt une eau qui s'eſt élevée en l'air, & par conſéquent une eau ſubtile & délicate, qui, en s'élevant ainſi, a perdu ce qu'elle avoit de groſſier & de terreſtre. Elle eſt bonne, ſurtout, quand la citerne, d'où on la tire, a été remplie dans le printems & dans l'automne, parce qu'alors, le nitre de l'air n'eſt pas ſi groſſier qu'en hiver ; car ce n'eſt qu'à cauſe de la groſſiereté du nitre, que l'eau de neige ne vaut rien. Il y a des eaux de certaines rivieres ou fontaines, comme ſont, par exemple pluſieurs fontaines qu'on ne voit qu'au printems, leſquelles cauſent des coliques & des dyſſenteries ; ce qui ne vient que de ce que ces rivieres ou fontaines ſont produites par des neiges fondues, & abondent, par conſéquent, en parties groſ-

ſieres & nitreuſes, qui cauſent ces effets : c'eſt pour cela que, généralement parlant, toutes les eaux ſont meilleures en été & en automne, qu'en hiver & au printems. On prétend que le plomb, par lequel paſſent la plupart des eaux des fontaines artificielles, auſſi-bien que la groſſiereté des neiges, contribuent à rendre les obſtructions & les dyſſenteries ordinaires à ceux qui en font leur principal uſage, comme on fait à Paris. Comme l'eau eſt moins bonne en hiver, & principalement en Carême, à cauſe des impuretés qu'elle contracte par la fonte des neiges & des glaces, on peut corriger ce défaut en la filtrant avec ſoin : cela ſe fait communément en la faiſant paſſer par le ſable : la pierre de Méxime eſt excellente pour cet effet, mais elle eſt rare.

L'eau de riviere eſt meilleure que celle de puits, parce que celle-là ſe ſubtiliſe en roulant, & s'affine davantage : celle d'étang eſt très-mauvaiſe, par une raiſon contraire, & celle de marais encore plus.

L'eau conſervée quelque tems, eſt meilleure que celle qui vient d'être puiſée, parce que par le repos, elle ſe décharge de ſes parties terreſtres.

Les vaiſſeaux les plus propres pour conſerver l'eau, ſont ceux de verre, de terre, & de bois; mais les deniers ſont moins ſains, parce que l'eau en diſſout des parties ligneuſes & ſalines, qui la corrompent en peu de tems.

L'eau rafraîchit & humecte conſidérablement; & étant priſe en une quantité médiocre, elle lave les matieres impures, elle emporte les ſels groſſiers, & elle ſert de véhicule aux alimens ; mais l'excès accable & débilite les viſceres, principalement quand on la prend à jeun, & elle peut cauſer l'hydropiſie & beaucoup d'autres incommodités. L'eau de neige & la glace ſont mal-ſaines, principalement dans les pays tempérés; & l'eau trop froide peut congeler les liqueurs du corps & arrêter leur cours. Au ſurplus, quand elle eſt bien légere, claire & pure, elle convient en tout tems, à toute ſorte d'âge & de tempérament; mais en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux flegmatiques & aux ſanguins.

L'Etourneau, pourvu qu'il ſoit jeune & gras, eſt nourriſſant, de bon ſuc, & propre pour l'épilepſie : il convient à toutes ſortes d'âges & de tempéramens; mais s'il eſt vieux ou maigre, il eſt dur & de mauvais goût.

Le Faisan. Sa chair eſt délicate, fort nourriſſante, de bon ſuc, ſolide & fortifiante; elle ſe digere aiſément, rétablit les étiques & les convaleſcens, & convient aux épileptiques & aux perſonnes attaquées de convulſions : il faut le choiſir jeune & gras; il eſt meilleur en automne qu'en tout autre tems. La graiſſe du faiſan appliquée extérieurement, fortifie les nerfs, réſout les humeurs, & diſſipe les douleurs du rhumatiſme.

Les Farines ſervent principalement à faire du pain, comme nous le dirons, ci-après, à l'article du Pain; mais elles ſervent encore à pluſieurs autres uſages. Par exemple, la farine de *froment* eſt employée pour faire de la bouillie; elle humecte & nourrit beaucoup : cet aliment eſt très-agréable au goût, & fort ſain; auſſi en nourrit-on les enfans à la mammelle. La farine de *méteil* n'eſt guère propre en aliment, que pour faire le pain; les gens de la campagne en font de la bouillie, & les Ouvriers en font de la colle : on ſe ſert beaucoup de cette farine, à la campagne, pour blanchir de l'eau, qu'on donne à boire aux beſtiaux, quand ils ſont malades. Pour la farine de *ſeigle* pur, on ne voit pas qu'elle puiſſe être utile en aliment, que pour en faire du pain : en Médecine on en fait des cataplaſmes réſolutifs; on la donne en breuvage, avec de l'eau, au bétail, pour le rafraîchir. La farine d'*avoine*, qu'on appelle autrement *gruau*, humecte & adoucit beaucoup; il excite le ſommeil, il rafraîchit, il reſtaure les corps atténués de maladies : on le prend en tiſane & en décoction, dans du lait ou de l'eau. Le meilleur gruau eſt celui qui vient de Touraine & de Bretagne.

L'*orge*

L'orge mondé est un orge dépouillé de sa peau, qu'on prend aussi en décoction, dans de l'eau ou dans du lait : cet orge pris ainsi est rafraîchissant & nourrissant ; il est aussi fort agréable au goût ; il a les mêmes vertus que le gruau, si ce n'est qu'il nourrit moins : on doit le choisir nouveau, bien nourri, blanc & sec : le meilleur est apporté de Vitry-le-François.

Le *millet*, réduit en farine, sert non-seulement à faire du pain, mais encore des cataplasmes résolutifs.

Il y a aussi la farine des *féves*, dont on ne se sert point en aliment. Les Perruquiers en font usage pour dégraisser leurs cheveux : nous l'employons à bien des remédes pour les chevaux & les bestiaux.

La Fauvette a les mêmes vertus que la becfigue. Voyez ci-devant *Becfigue*.

Le Foie. Voyez ci-devant *Animaux*.

Le Fromage, étant la partie du lait la plus grossiere, nourrit beaucoup, & produit un aliment solide, mais difficile à digérer quand on en mange trop ; au lieu qu'étant pris en petite quantité, il peut aider à la digestion, parce qu'alors il sert de ferment aux autres alimens. Il faut qu'il ne soit, ni trop nouveau, ni trop vieux ; il est alors plus salutaire, parce qu'il a moins d'humidité, & qu'il est devenu plus aisé à digérer par la petite fermentation qu'il a soufferte ; au lieu que, quand il est trop nouveau, comme il est mou & chargé d'humidité, il est pour lors pesant sur l'estomac, venteux & difficile à digérer ; il est pourtant fort nourrissant, & lâche médiocrement le ventre. Quand, au contraire, il est trop vieux, il est sec, piquant, brûlant sur la langue, d'une odeur forte & désagréable, échauffe beaucoup par sa grande âcreté, produit un mauvais suc, & rend le ventre paresseux. Le fromage est beaucoup plus agréable & plus sain, quand le lait, dont on le fait, n'a point été écrémé : le sel rend aussi le fromage de meilleur goût, & il s'en conserve plus long-tems. Le fromage de brebis se digere plus facilement que celui de vache ; mais il ne nourrit pas tant, & il n'est point si agréable : celui de chevrè est beaucoup moins estimé ; cependant il se digere assez aisément. Le fromage vieux & aigre, appliqué extérieurement, appaise les douleurs de la goutte.

La Gelinotte de bois a la chair extrêmement tendre, délicate & très-aisée à digérer, parce qu'elle n'est nullement fibreuse ; c'est pourquoi elle nourrit beaucoup & fournit les sucs les plus épurés ; on la recommande pour guérir les douleurs néphrétiques.

Le Guignard contient les mêmes principes que l'ortolan. Voyez *Ortolan*.

La Graisse. Voyez *Animaux*.

La Grive excite l'appétit, fortifie l'estomac, nourrit beaucoup, a la chair délicate, d'un goût exquis & d'un bon suc : elle est bonne pour l'épilepsie & pour les convalescens ; elle est plus délicate & plus agréable en automne & en tems froid : il faut la choisir, autant qu'on le peut, jeune & grasse.

Le Gruau n'est autre chose que de l'avoine bien mondée de sa peau & de ses extrêmités, & réduite en farine grossiere. Au surplus, voyez *Farine d'avoine*.

La Grue n'est guère en usage parmi les alimens ; cependant quand elle est jeune & tendre, elle est assez délicate ; elle nourrit beaucoup, & l'aliment en est solide, mais un peu difficile à digérer. On l'estime propre pour la colique venteuse, pour éclaircir la voix, augmenter la semence, & fortifier les nerfs. La graisse de grue ramollit les duretés, & en en mettant dans l'oreille, elle guérit la surdité : sa tête, ses yeux & son ventricule sont bons pour les fistules & pour les ulcères variqueux.

Les Intestins. Voyez ci-devant *Animaux*.

Le Lait differe beaucoup suivant la nature, l'âge & les alimens de l'animal qui le donne, & suivant la différente saison où on le prend. On doit le choisir blanc, d'une consistance médiocre, d'une bonne odeur, d'une saveur tout-à-fait

exempte d'âpreté, d'amertume, d'aigreur & de ſalure, & nouvellement tiré d'un animal qui ne ſoit ni trop jeune, ni trop vieux, & qui ſoit ſain & gras. En général, le lait, qui a ces qualités, ſe digere aiſément, nourrit beaucoup, augmente l'humeur ſéminale, rétablit les étiques & les perſonnes maigres & atténuées, appaiſe les ardeurs d'urine & les douleurs de la goutte, adoucit les âcretés de la poitrine & des autres parties, convient à ceux qui ont pris quelques drogues âcres & corroſives, & il eſt propre dans les dyſſenteries & dans les diarrhées cauſées par des humeurs picotantes; mais il incommode quelquefois l'eſtomac & les inteſtins, parce qu'il les gonfle en ſe raréfiant : il eſt pernicieux dans la fiévre, & à ceux qui ſont ſujets aux catarrhes pituiteux ou qui ont des obſtructions; & il convient peu aux vieillards, aux bilieux, aux pituiteux, aux mélancoliques & à ceux qui abondent en ſels acides, parce qu'il ſe caille aiſément par la chaleur de la fiévre, ou quand il trouve un eſtomac rempli d'acide, & il ne fait qu'augmenter, par ſes parties groſſieres, les viſcoſités & les humeurs qui cauſent les catarrhes & les obſtructions. Malgré tout cela, bien des gens veulent que le lait ſoit le plus nourriſſant, & même le meilleur & le plus ſalutaire de tous les alimens. Dans les premiers tems, c'étoit le plus ordinaire, & on ne s'y nourriſſoit preſque que de laitage; il eſt encore en uſage chez toutes les Nations du monde; actuellement la plupart des ſimples habitans du Nord, même de la Hollande ſeptentrionale & de la Friſe, ne vivent encore que de laitage, & ne boivent que du petit lait : cependant ils ſont ſains & forts, toute leur vie.

Le *lait de femme* eſt fort tempéré, très-propre pour les étiques, pour les rougeurs, pour les fluxions d'yeux & pour la goutte; & c'eſt le lait qui a le plus de rapport avec notre conſtitution naturelle.

Le *lait d'âneſſe* s'y rapporte beaucoup pour ſa conſiſtance & ſes vertus : il eſt très-employé pour la phthiſie & les autres maladies du poumon; il eſt pectoral, humectant, reſtaurant & rafraîchiſſant, plus clair, plus léger & plus facile à digérer que les autres laits, parce qu'il eſt plus ſéreux; il adoucit les humeurs âcres qui tombent ſur la poitrine, ſur les yeux ou ailleurs, ſoulage les goutteux, engraiſſe & donne la liberté au ventre; mais on prétend qu'il faut faire étriller, tous les jours, l'âneſſe dont on prend le lait, parce qu'en l'étrillant on ouvre davantage les pores de ſa peau, & par-là, on facilite le paſſage des vapeurs fuligineuſes, qui, ſans cela, ſe mêleroient avec le lait, & en altéreroient la qualité.

Le *lait de chévre* a moins de ſéroſité que celui d'âneſſe; il ſe caille aiſément; il convient, plus qu'aucun autre lait, aux perſonnes d'un tempérament humide; & il eſt un peu aſtringent, parce que la chevre ſe nourrit ordinairement de plantes aſtringentes.

Le *lait de brebis* contient encore moins de ſéroſité, mais il eſt fort gras & épais; c'eſt pourquoi on en fait plutôt du fromage que de le prendre en nature de lait, ſi ce n'eſt dans les lieux où on en a peu d'autres : on prétend que ſon uſage fréquent engendre des taches blanches ſur la peau.

Le *lait de vache* eſt, de tous les laits, le plus en uſage parmi les alimens : il eſt gras, très-propre à nourrir & rétablir les parties ſolides; & c'eſt le plus agréable de tous les laits : on le prend en aliment ordinaire, en aſſaiſonnement, en médecine, par la bouche, ou en lavement : il eſt rafraîchiſſant par lui-même, mais il perd un peu de cette qualité quand on l'emploie en aſſaiſonnement, parce que la cuiſſon lui ôte de ſa partie ſéreuſe, qui eſt ce qui le rend rafraîchiſſant. Le lait crud doit être ordinairement ſeul dans l'eſtomac, ſans quoi il s'altere & ſe corrompt aiſément. Le lait cuit, au contraire, ſouffre le mélange des alimens, & il n'eſt point ſujet à s'aigrir dans l'eſtomac comme l'autre. La qualité du lait eſt non-ſeulement de rafraîchir, mais encore d'adoucir; il conſerve cette derniere propriété dans l'aſſaiſonnement, & il la communique aux alimens avec leſquels

on le mêle ; en ſorte que s'ils ont quelque choſe de trop âcre, il les corrige ordinairement : il acquiert en même tems, par la cuiſſon, deux autres propriétés ; l'une, de lier les parties trop ſubtiles des alimens, en ſorte qu'en les empêchant de ſe diſſiper auſſi vîte qu'elles feroient, il les rend, par-là, plus nourriſſantes ; l'autre, de reſſerrer un peu le ventre, & d'être propre, par conſéquent, avec les alimens que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinars, les citrouilles, &c. Lorſqu'on prend du lait le matin pour ſe rafraîchir, il eſt sûr qu'il vaut mieux le prendre crud que cuit, & ſeul que mêlé avec d'autres alimens. Le lait, quand on en uſe ſouvent & qu'on le prend pur, laiſſe entre les dents une humeur acide, qui les ronge peu-à-peu & qui les fait carier ; il gâte auſſi les gencives en les ramolliſſant, ce qu'on peut néanmoins prévenir en ſe lavant la bouche dès qu'on en a pris : on n'en doit pas craindre le même effet quand il eſt mêlé avec les viandes, parce qu'alors il eſt en moindre quantité, les alimens le corrigent, & il s'arrête moins aux dents.

Le *lait de cavalle* a beaucoup de ſéroſité, & peu de parties graſſes.

Le *lait de chameau*, qui eſt en uſage en quelques endroits, reſſemble beaucoup à celui de cavalle ; ils ont tous deux à-peu-près les mêmes vertus que le lait d'âneſſe.

Le *lait de truie* n'eſt d'aucun uſage, parce qu'il eſt trop crud & trop aqueux ; on en fait pourtant du fromage en quelques pays.

La *crême* eſt fort anodine & très-facile à digérer. Le *petit-lait* rafraîchit & humecte beaucoup ; mais le *lait caillé* ſe digere un peu difficilement, & produit des humeurs groſſieres, quoiqu'on prétende qu'il nourrit beaucoup. La crême eſt le meilleur baume qu'il y ait dans la nature, pour adoucir toutes ſortes d'âcretés ; c'eſt pourquoi elle eſt merveilleuſe dans la phthiſie, dans la goutte & dans les autres maladies des articles. Il n'eſt point d'aliment plus ami du corps, pourvu qu'on ne ſoit pas d'un tempérament gras & bilieux : en ce cas, on doit plutôt uſer du lait écrêmé. On ne ſauroit trop recommander l'uſage du petit-lait à ceux qui ont le ſang trop épais & les fibres trop roides.

Au reſte, le lait de chaque animal eſt plus ou moins ſalutaire, ſuivant les ſaiſons différentes : dans le printems & dans l'été, il eſt plus ſéreux, moins épais, & plus aiſé à digérer qu'en aucun autre tems, parce que l'animal vit alors d'alimens plus humides & plus ſucculens : c'eſt auſſi pourquoi on fait prendre le lait aux infirmes dans ce tems. Le lait eſt auſſi différent, ſuivant l'âge de l'animal : quand il eſt dans ſa vigueur, ſon lait eſt plus cuit, mieux conditionné, & plus aiſé à digérer que quand il eſt trop jeune ou trop vieux, parce que, dans le premier âge, ſon lait eſt trop crud & trop ſéreux, & dans le dernier, il eſt trop ſec, peu crêmeux & peu chargé d'eſprits.

Le LARD. Voyez *Cochon.*

Le MARC des mouches. Voyez *Abeilles.*

Le MERLE n'eſt pas ſi délicat ni ſi aiſé à digérer que la grive, quoiqu'il ait beaucoup de rapport avec cet autre oiſeau : il produit pourtant un bon ſuc, nourrit beaucoup, & ſe digere aſſez aiſément quand il eſt jeune, tendre & gras ; autrement il a la chair dure & difficile à digérer : il eſt bon dans la dyſſenterie & dans le cours de ventre.

Le MUSRIER, *oiſeau.* Voyez *Becfigue* & *Fauvette.* Il a les mêmes vertus.

La MIE. Voyez *Pain.*

Le MIEL. Voyez *Abeilles.*

La MOUCHE à miel. Voyez *Abeilles.*

Le MOUTON nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & ſe digere facilement, ſur-tout quand il eſt jeune, médiocrement gras, nourri de bons alimens, & élevé dans un air pur & ſec ; la chair en eſt ſucculente & très-eſtimée, parce qu'elle eſt tendre, de bon goût, fort tempérée, & chargée d'humeurs balſamiques & vola-

tiles, qui le rendent propre à toute ſorte d'âges & de tempéramens. On emploie le *fiel* de mouton pour déterger les ulcères des yeux; & on ſe ſert de ſon *ſuif* intérieurement pour arrêter la dyſſenterie : on le mêle auſſi dans les onguens, dans les emplâtres & dans les pommades, pour réſoudre & pour adoucir.

Les *peaux* de moutons ſont excellentes contre les rhumatiſmes & les froidures : c'eſt pour cela qu'on en double quelquefois des veſtes & des jupes. Elles ſont auſſi très-bonnes contre les foulures de nerfs : c'eſt pourquoi, quand un enfant a fait une chûte dangereuſe, ou qu'on s'eſt démis quelque membre, il eſt ordinaire, ſur-tout à la campagne, de s'envelopper la partie affligée dans une peau de mouton tout nouvellement tué; par-là, on prévient les ſuites du mal; ſouvant même il ne faut que cela pour le guérir.

Les Œufs en général, quoiqu'ils different un peu, ſuivant leur âge & ſuivant les oiſeaux qui les donnent, ſont nourriſſans, de bon aliment; ils augmentent l'humeur ſéminale, adouciſſent les âcretés de la poitrine, conviennent aux phthiſiques, ſe diſtribuent aiſément, appaiſent les hémorrhagies, & ſont eſtimés propres pour rendre la voix nette & ſonore; il faut les choiſir les plus frais qu'il ſe peut, & ſelon quelques-uns, blancs & longs : les œufs trop vieux échauffent beaucoup, fourniſſent un mauvais ſuc, & ſont préjudiciables, principalement aux gens d'un tempérament chaud & bilieux. L'œuf ne doit être ni trop cuit ni trop peu : quand il l'eſt trop peu, il eſt glaireux & difficile à digérer; quand, au contraire, il eſt trop cuit, il n'a plus de fluidité, & forme un corps compacte & peſant ſur l'eſtomac. Le blanc d'œuf a des principes huileux & phlegmatiques, eſt rafraîchiſſant, & calme les mouvemens violens des liqueurs; & le jaune fortifie davantage, & augmente la quantité des eſprits.

Quand on mêle les œufs avec les légumes, les légumes en ſont moins lourds ſur l'eſtomac, de même que le poiſſon eſt moins phlegmatique & plus nourriſſant quand on y mêle des œufs; & lorſqu'on en mêle dans les bouillons & dans les potages, on ſupplée en partie par ce moyen aux bouillons & aux potages à la viande. Les œufs les meilleurs & les plus convenables à la ſanté, ſont ceux de poules & de faiſans : ceux d'oies & d'autruches, viennent enſuite. Il y a des pays où, avec quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau de fontaine, on fait une boiſſon fort humectante, rafraîchiſſante, convenable aux fiévreux, & propre à exciter une liberté de ventre. Les œufs de paons ſont eſtimés bons pour la goutte vague, & ceux de corbeaux pour la dyſſenterie. Les œufs d'outardes ſervent à noircir les cheveux; & ceux de la ſeche (poiſſon fort connu à Bordeaux, à Lyon, à Nantes, & ſur les bords de la Méditerranée & de l'Océan) paſſent pour provoquer l'urine & les mois aux femmes.

L'Orge. Voyez *Pain*.

L'Ortolan eſt un mets délicieux, parce que la chair en eſt tendre, délicate, ſucculente & d'un goût exquis, ſur-tout quand il eſt jeune & gras : il fortifie, nourrit, augmente la ſemence, ſe digere aiſément, produit un bon ſuc, & ne fait de mauvais effet que par l'excès. Sa chair fait venir les mois aux femmes, & ſa graiſſe réſout & adoucit.

Les Os Voyez *Animaux*.

L'Outarde veut être mortifiée quelques jours avant que d'être mangée : elle eſt aſſez nourriſſante & même délicate, quand elle eſt jeune & graſſe : c'eſt en hiver & en automne qu'elle l'eſt plus. Sa chair eſt plus dure que celle d'oie, & plus tendre que celle de grue : comme elle ſe digere un peu difficilement, elle n'eſt bonne que pour les bons tempéramens, les forts eſtomacs & les gens de grand exercice. La *graiſſe* d'outarde eſt anodine & réſolutive; ſa *fiente* eſt bonne pour la gale, & ſes *œufs* pour noircir les cheveux, comme nous l'avons dit.

L'Oxycrat, qui n'eſt autre choſe qu'un peu de vinaigre mêlé dans de l'eau,

quinze ou ſeize fois plus d'eau que de vinaigre, s'employe dans les fomentations, dans les gargariſmes & dans les lavemens.

L'OXYMEL ſe fait avec deux parties de miel & une de vinaigre ; il eſt propre à inciſer les humeurs craſſes & viſqueuſes : on le mêle dans les gargariſmes.

L'OYE, ſur-tout la ſauvage, eſt un manger aſſez agréable & nourriſſant, mais un peu difficile à digérer : il faut la choiſir entre deux âges ; elle convient, principalement en hiver, aux eſtomacs forts & aux gens bilieux & de grand exercice ; au reſte, elle n'eſt pas fort ſalutaire. La premiere *peau des pieds* de l'oie, priſe en poudre au poids d'une demi-dragme, eſt aſtringente, & arrête les écoulemens immodérés. Le même poids de ſes *excrémens* réduits en poudre, raréfie & atténue les humeurs, excite les ſueurs, les urines & les mois aux femmes, & hâte l'accouchement. Son *ſang* réſiſte au venin : on en donne deux ou trois dragmes. Sa *graiſſe* eſt réſolutive & émolliente, adoucit les hémorrhoïdes, appaiſe les douleurs d'oreilles, lâche le ventre, & guérit les rhumatiſmes.

Le PAIN differe, ſuivant les différentes matieres dont il eſt fait, & ſuivant le degré de ſa fermentation & de ſa cuiſſon. Le meilleur eſt celui qui a été fait avec de bonne farine de froment, où l'on a laiſſé un peu de ſon, qui a été bien pêtri, qui a été ſuffiſamment fermenté, & qu'on a fait cuire à propos, en ſorte qu'il ne ſoit ni trop dur ni trop mou. On ne doit pas le manger trop tendre, parce qu'il gonfle l'eſtomac ; ni trop raſſis, parce qu'il ſe digere moins facilement, à cauſe qu'on ne le mâche jamais ſi bien. Il y a dans le pain un aigre dominant, qui en rend l'excès très-dangereux. Le pain qui n'a pas été aſſez pêtri, ou qui n'a pas aſſez fermenté, ou qui, au contraire, a trop fermenté, de même que quand il eſt trop cuit, ſe digere très-difficilement, ce qui eſt toujours dangereux, principalement en Carême, d'autant plus qu'il y croît peu d'autres grains propres à faire du pain. Le pain coudé n'eſt pas ſain non plus, parce qu'il ne ſe coude que pour avoir été mal pêtri ou mal levé, ou ſurpris par une trop grande chaleur. Le pain fait avec du lait eſt auſſi moins bon, parce qu'il cauſe beaucoup d'obſtructions. Le pain recuit perd auſſi de ſa bonté, parce que cette ſeconde cuite n'y laſſe que les parties les plus terreſtres. La croute de pain rôtie reſſerre ; & ſa mie, employée en cataplaſme, ramollit, digere, adoucit & réſout. Il ne convient point à la ſanté de ſe borner à la croute ſeule ; il faut la manger avec la mie, à moins qu'on ne ſoit trop replet, & qu'on ait beſoin d'un régime de vivre deſſéchant. On ſe ſouviendra toujours que la réplétion de pain eſt la plus dangereuſe. Le pain nourrit beaucoup, & ſon excès produit des crudités âcres, qui épaiſſiſſent le ſang & en retardent la circulation. Quant aux différentes eſpéces de pain, celui de *froment* eſt le meilleur, le plus agréable & le plus ordinaire ; mais il faut que le froment ſoit ſec, peſant, difficile à rompre, bien nourri, bien mondé, & point trop nouveau, parce qu'il ſeroit mal-ſain & pourroit cauſer des cours de ventre. Le pain de froment convient à tout le monde, & principalement aux mélancoliques, parce que le froment a moins d'acide que les autres grains : moins on laiſſe de ſon avec la farine de froment, plus le pain en eſt nourriſſant & agréable ; mais en récompenſe, il eſt plus difficile à digérer & plus lourd ſur l'eſtomac, parce qu'il eſt plus compacte ; au lieu qu'en y laiſſant un peu de ſon, le pain en eſt plus poreux & plus en priſe au ferment de l'eſtomac. Le ſon a même la vertu de déterger, de rafraîchir & de produire pluſieurs autres bons effets. Il faut que le bled ſoit bien net, ſur-tout qu'on n'y laiſſe point ou fort peu d'ivraye ; car, quand il en entre beaucoup dans le pain, il cauſe des maux de tête, des aſſoupiſſemens, l'ivreſſe, & même quelquefois la folie. Le pain de *méteil* eſt moins nourriſſant que le pain de froment pur. Le ſeigle donne au pain un certain goût qui plaît à bien des gens. Le pain de méteil eſt rafraîchiſſant ; les gens de travail & ceux de la campagne

en uſent beaucoup : c'eſt pourquoi on le pêtrit plus dur, & on y laiſſe plus de ſon. Le pain de *ſeigle* pur tient le milieu entre celui d'orge & celui de froment ; il eſt bon aux bilieux, & nullement aux mélancoliques : il eſt moins nourriſſant, moins ſalutaire & plus rafraîchiſſant que le pain de méteil ; cependant les Montagnards, les Peuples du Nord, & les pauvres gens de la campagne en font un pain fort ordinaire, mais bis & très-lourd, qui empâte les dents, & qui cauſe une grande peſanteur dans l'eſtomac de ceux qui menent une vie ſédentaire. Quoiqu'il cauſe des obſtructions, & qu'il produiſe des ſucs groſſiers & mélancoliques, cependant nous en faiſons en France un pain aſſez blanc, dont les perſonnes même les plus délicates aiment à faire uſage ; on en mange principalement à la fin du repas pour tenir le ventre libre, ce qui eſt une bonne pratique. Le pain d'orge eſt peſant ſur l'eſtomac ; il eſt rafraîchiſſant, & contient cependant beaucoup d'acide ; il nourrit moins que les précédens : on y mêle d'autres farines pour le rendre plus agréable & moins mal-faiſant ; il cauſe beaucoup de vents, & ne convient qu'aux gens d'un tempérament robuſte, & qui y ſont accoutumés. Le pain de *bled noir* ou *ſarraſin* ſe digere facilement & nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de ſeigle, dont il approche. Le pain d'*avoine* eſt aſſez nourriſſant ; quelques gens de nos campagnes en uſent, à l'exemple des Peuples du Nord, qui s'en accommodent. Le pain de *maïs* ou *bled de Turquie*, ſe digere difficilement, peſe ſur l'eſtomac, & ne convient qu'aux perſonnes d'un tempérament robuſte. Il eſt fort en uſage dans bien des Provinces de France, comme en Bourgogne, en Franche-Comté, en Breſſe & autres lieux, où il croît beaucoup de maïs. Le pain de *millet* eſt fort peſant, & moins agréable que les précédens : on en mange pourtant beaucoup en Italie, du côté de Mantoue, & dans le pays Breſſan. On fait encore pluſieurs ſortes de pains, avec le *riz*, le *panis*, le *bled barbu*, qui eſt une eſpéce de millet, avec l'*épeautre* & pluſieurs autres grains ; mais tous ces pains ſont fort difficiles à digérer, & n'ont point, à beaucoup près, le bon goût de nos pains ordinaires. Dans les endroits où il ne vient point de bled, on fait encore du pain avec des *châtaignes*, que l'on a mis ſécher ſur des claies, & qu'on a réduites en farine : ce pain eſt lourd, peſant & fort difficile à digérer. On en fait auſſi de *dattes*, qui approche de celui de châtaignes. Les Voyageurs nous diſent même que les Amériquains en font d'aſſez bon avec des *caſſaves*, qui ſont des racines qui ne perdent, que par la coction, la mauvaiſe qualité qu'elles ont d'empoiſonner. Les Orientaux en font avec la moëlle d'un certain arbre, qu'ils appellent *ſagdu*. Les Habitans du Nord mangent un pain fait avec des poiſſons durcis au froid. Ceux du Golfe Arabique font auſſi du pain avec des poiſſons rôtis au ſoleil. D'autres Peuples en font avec différentes chairs d'animaux, durcies & mêlées avec des écorces d'arbres. On en fait encore avec des écorces de certaines noix, & avec des glands de chênes & de hêtres.

La PANNE. Voyez *Cochon*.

La PERDRIX eſt fort eſtimée pour ſon bon goût ; elle a la chair ferme, fortifiante, très-nourriſſante, & ſe digere aiſément quand on la choiſit jeune, tendre, bien nourrie & d'un fumet agréable : elle excite l'humeur ſéminale, & le lait aux nourrices ; elle produit un bon ſuc, un aliment ſolide, propre dans les diarrhées ; elle convient en tems froid à toute ſorte d'âge & de tempérament, ſur-tout aux convaleſcens, aux pituiteux & aux phlegmatiques. Quand elle eſt vieille, elle eſt dure, ſéche, de peu de goût & difficile à digérer. Au reſte, il faut manger la perdrix, non pas auſſi-tôt qu'elle a été tuée, mais après l'avoir laiſſé repoſer quelques jours à l'air, pour qu'elle devienne plus tendre & plus friable. On ſe ſert du *ſang* & du *fiel* de perdrix pour les cataractes & les ulcères des yeux : on y inſtille ces liqueurs chaudes dès que l'animal eſt tué. Les *plumes* de perdrix

ſervent auſſi pour les vapeurs des femmes ; on leur en fait ſentir la fumée. On mange la *moëlle* & le *cerveau* de la perdrix pour guérir la jauniſſe.

Le PIGEON domeſtique ou ſauvage doit être choiſi jeune, gras, tendre, charnu, & élevé dans un air pur : il nourrit beaucoup, reſſerre un peu le ventre, fortifie, excite les urines, nettoie les reins & chaſſe au-dehors les matieres groſſieres. A meſure qu'il avance en âge, ſa chair devient plus nourriſſante & plus ſolide, & par conſéquent moins propre aux perſonnes qui ne digerent pas facilement & qui font peu d'exercice. Quand le pigeon eſt vieux, ſa chair eſt beaucoup plus ſeche, plus maſſive, difficile à digérer, & propre à produire des humeurs groſſieres & mélancoliques : hors cela, il convient aſſez en tout tems à toute ſorte d'âge & de tempérament, ſi ce n'eſt aux mélancoliques. Le pigeon ſert dans la léthargie, dans la phrénéſie & dans les fievres malignes ; on l'ouvre & on l'applique tout chaud ſur la tête du malade, pour en ouvrir les pores, & faciliter la ſortie des vapeurs fuligineuſes qui s'élevent du cerveau & qui cauſent ces maladies. Le *ſang* de pigeon tout récent & encore tiéde, adoucit les âcretés des yeux, & guérit les plaies nouvellement faites : on préfere celui du pigeon mâle qui a été tiré de deſſous l'aile, comme étant le plus ſpiritueux. La *fiente* de pigeon ſert dans les cataplaſmes réſolutifs & fortifians. La chair de pigeon *ramier* eſt d'un fort bon goût, mais plus ſeche que celle du pigeon domeſtique.

Le PLUVIER eſt d'une chair fort légere & facile à digérer, d'un goût exquis & délicat ; mais c'eſt un aliment peu ſolide & qui ſe diſſipe aiſément, parce que cet oiſeau eſt preſque toujours en mouvement : il excite l'appétit, pouſſe par les urines, fortifie le cerveau, purifie le ſang, & eſt bon pour l'épilepſie.

La POULE eſt d'un bon goût, & produit pluſieurs bons effets, parce qu'elle contient une juſte proportion de principes huileux & ſalins qui font un ſuc fort tempéré ; elle eſt pectorale, ſe digere facilement, nourrit beaucoup, humecte & rafraîchit ; elle eſt très-ſalutaire, même pour les perſonnes atténuées, convaleſcentes : on prétend auſſi qu'elle rend l'eſprit plus vif, qu'elle éclaircit la voix, & augmente beaucoup la ſemence. Les poules jeunes bien nourries, & qui n'ont point encore pondu, doivent être préférées : quand elles ſont vieilles, la chair en eſt dure, ſeche & difficile à digérer : elle eſt pourtant encore bonne pour les bouillons ; mais la poule bouillie eſt de difficile digeſtion. Les perſonnes délicates & celles qui menent une vie oiſive, s'accommodent mieux de l'uſage de la poule, que les perſonnes d'un violent exercice de corps, auxquelles il faut un aliment plus ſolide. La poule convient pourtant en tout tems, à toute ſorte d'âges & de tempéramens : celles de Caux ſont particuliérement eſtimées pour leur tendreté & la délicateſſe de leur goût. On employe la *graiſſe* de poule pour adoucir, pour réſoudre & pour amollir les duretés. On ouvre & on applique ſur la tête la poule toute chaude pour ouvrir les pores, comme nous l'avons dit du pigeon, pour les fievres malignes & pour les maladies du cerveau, comme l'apoplexie, la phrénéſie, la léthargie & le délire. La membrane intérieure de l'eſtomac de la poule étant ſéchée & pulvériſée, ſe prend pour exciter l'urine, pour aider à la digeſtion, & pour arrêter le cours de ventre.

Le POULET eſt un aliment très-ſalutaire, tant en ſanté qu'en maladie ; il eſt nourriſſant, pectoral, aiſé à digérer, humectant, rafraîchiſſant & d'un bon ſuc. La chair de poulet a beaucoup de rapport avec celle de la poule ; mais elle eſt encore plus délicate, plus ſucculente & moins ſerrée : c'eſt pourquoi l'uſage du poulet convient moins que celui de la poule aux perſonnes qui ont beſoin d'un aliment ſolide : c'eſt auſſi pourquoi on mange ordinairement le poulet rôti & la poule bouillie. Le poulet eſt meilleur & plus ſalutaire à l'âge de deux ou trois mois qu'en tout autre tems, & il le faut choiſir gras, tendre & bien nourri ; à

mesure qu'il avance en âge, il devient plus sec & moins aisé à digérer. On fait avec le poulet un demi-bouillon, qu'on nomme eau de poulet : c'est un bouillon fort en usage dans la diéte de ceux qui ont la fievre, & qui n'ont besoin que d'une nourriture fort légere : quand on veut donner à cette eau de poulet quelque vertu convenable à l'état du malade, on farcit le poulet de drogues nécessaires pour cela : on donne aussi de l'eau de poulet aux enfans nouvellement sevrés.

Le Poumon. Voyez *Animaux*.

La Presure, dont on se sert pour faire cailler le lait, n'est autre chose qu'une matiere caséeuse qu'on trouve au fond de l'estomac du jeune veau, de l'agneau, du chevreau ou du levreau : c'est un lait caillé qui contient beaucoup de sel volatil acide, & qui sert de levain pour la digestion des alimens que le jeune animal prend.

La Propolis. Voyez *Abeilles*.

Le Rale de terre, autrement dit de *genêt*, sur-tout au mois d'Août & de Septembre, a la chair délicate, remplie de sucs épurés ; il convient à toute sorte d'âges & de tempéramens, & ne produit pour l'ordinaire que de bons effets : il differe en cela du râle d'eau ou de marais, qui n'est ni si sain, ni si facile à digérer, ni si agréable au goût que l'autre, quoiqu'il soit d'assez bon goût & même assez estimé, quand on le choisit jeune, fort gras, & ne sentant presque point le marécage. Le râle de terre doit sentir un peu la venaison, & être aussi choisi jeune, tendre & gras. L'un & l'autre râles nourrissent beaucoup, fournissent un aliment assez durable, particuliérement celui de marais : ils sont un peu pesans sur l'estomac, sur-tout quand ils sont maigres ou vieux : ils ne sont pourtant pas d'une chair si solide que la perdrix.

La Rate, les Reins, ou Rognons. Voyez *Animaux*.

Le Rossignol, quand il est gras, a la chair blanche, & aussi agréable à manger que celle de l'ortolan : ses vertus & ses principes sont les mêmes que la becfigue.

Le Sang. Voyez *Animaux, Boucs, Oie, Perdrix & Pigeon*.

Le Seigle. Voyez *Farine & Pain*.

Le Suif. Voyez *Bouc & Mouton*.

Le Taureau a la chair rougeâtre, plus dure, beaucoup moins nourrissante & moins saine que le bœuf : on ne vend le taureau que quand on l'a bien engraissé après l'avoir châtré ; encore n'en mange-t-on guère que dans les endroits où l'on manque de bœufs, ou du moins de vaches grasses. Le *sang* de taureau frais tué, passe pour poison, parce qu'il se caille dans l'estomac.

Les Testicules. Voyez *Animaux & Coq*.

La Tourterelle, quoiqu'elle soit une espéce de pigeon, est beaucoup plus délicate qu'aucun pigeon ; elle a la chair moins seche que le ramier ; elle est d'un meilleur goût, & produit un bon suc : c'est un manger délicieux & fort salutaire quand elle est grasse, tendre & jeune.

La Truie. Voyez *Cochon*.

La Vache tient le milieu entre le bœuf & le taureau, pour le goût & la bonté de la chair ; en sorte que, quand la vache a été engraissée, elle a la chair plus nourrissante, plus agréable & de meilleur suc que le taureau, mais beaucoup moins que le bœuf.

Le Vanneau est moins délicieux que le pluvier : au surplus, il a les mêmes qualités. Voyez *Pluvier*.

Le Veau est nourrissant, rafraîchissant, & rend le ventre libre. La *tête* & les *poumons* du veau adoucissent les âcretés de la poitrine & de la gorge, & sont bons pour la phthisie : ses *pieds* le sont pour la poitrine ; on en met dans les bouillons pour modérer les pertes de sang de menstrues, d'hémorrhoïdes, & pour les crachemens de sang. Le veau est d'un suc assez tempéré ; mais il faut qu'il soit jeune, de lait & bien cuit.

Fin de la premiere Partie.

LA NOUVELLE

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE;
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

LES TERRES AUX CHAMPS.

LES terres aux champs ſont le véritable objet de l'*agriculture*, & c'eſt là principalement que le maître doit exercer ſa capacité, & trouver les reſſources, parce que c'eſt ſon vrai département.

Nous lui avons enſeigné dans la premiere partie de cet Ouvrage, à rendre ſa maiſon riante & ſa baſſe-cour bien peuplée; mais, pour y entretenir l'abondance, & pour tirer d'ailleurs tous les profits que ſon héritage peut fournir, il faut qu'il entende bien la culture de ſes terres aux champs, afin que, par leur fécondité, ſon bien ſoit toujours vivant, & ſa bourſe garnie.

Les deux principaux points de cette ſcience ſont de cultiver beaucoup ſes fonds, & de les cultiver ſuivant leur génie; car la terre eſt une bonne mere puiſſamment riche & libérale, mais elle demande des ſoins: elle veut qu'on étudie ſes inclinations, & elle n'aime pas qu'on la gêne. Tel champ ne réuſſira point en une eſpéce de grains, qui en rapporteroit beaucoup d'une autre ſorte: on voudra avoir du froment dans une, qui ne ſeroit bonne qu'en prés, en vignes,

ou en bois; une terre eſt ingrate, parce qu'on ne l'amende & ne la cultive pas aſſez; & des campagnes entieres demeureront en friche, parce qu'on n'aura point ou aſſez de ſoin pour les bien aménager, ou aſſez de connoiſſance pour juger de leur portée. La terre s'emploie à tant d'uſages différens que, quand elle n'eſt pas bonne à l'un, elle ſe trouve propre à l'autre; & un homme qui ſait la connoître & la ménager, a le ſecret de voir tous ſes fonds employés, & ſouvent même très-féconds. Il faut pourtant avouer que c'eſt à la bonne terre qu'on doit s'attacher, parce que la nature en fait plus que toute l'induſtrie de l'homme.

LIVRE PREMIER.

Les Terres labourables ou à grains.

ON appelle communément terres *labourables*, celles qui, par le méchaniſme du labourage, rapportent ou doivent rapporter des grains: cependant j'aime mieux les appeller *terres à grains* que *terres labourables*, parce que les jardins & les vignobles, quoiqu'on ne les appelle point terres labourables, ſont pourtant des terres qu'on *laboure*, c'eſt-à-dire, qu'on cultive en les remuant quelquefois même avec la charrue: elles auront leur Livre à part; il ne s'agit dans celui-ci que des terres à grains.

CHAPITRE PREMIER.

Qualités des différens Terroirs; à quoi ils ſont propres, & comment en corriger les défauts.

I. ON juge en général de la bonté d'un fonds, quand on voit que ſes productions ſont vigoureuſes & nombreuſes; quand les grains en ſont forts, grenus & épais; les prés abondans & agréables aux beſtiaux; les plantes larges, épaiſſes & ſoutenues; les arbres de belle & prompte venue, chargés de beaux jets de feuilles vertes & tenaces, ayant l'écorce ſaine, vive & luiſante; quand cette terre rend avec uſure tout ce qu'on lui a confié; qu'elle ſe rétablit aiſément après avoir été altérée, & encore plus quand elle eſt variée & également heureuſe dans ſes productions; une terre pareille, quelque cultivée qu'elle ſoit, tire ſa fécondité plutôt de la nature que de l'art, & on ne ſauroit trop la payer.

De même, quand on voit un champ en friche, dont les arbres ſont droits, nets & forts; la ſimple herbe douce à la main, vivace & abondante; les plantes qui y croiſſent par les ſeuls ſoins de la nature, de belle eſpéce & de belle venue, il n'y a qu'à y mettre la charrue & aider la nature. Au lieu que, quand le fonds qu'on voit en friche n'a que des arbres tortus & mouſſeux, des plantes ſtériles, ou en petit nombre & languiſſantes, on peut compter qu'on ne l'a abandonné que parce qu'il n'étoit propre à rien, & on doit céder à cette expérience.

Mais ces remarques ſont trop générales & trop vagues pour connoître la nature de chaque fonds de terre en particulier: c'eſt pourtant ce qu'il faut obſerver avant toutes choſes, pour lui donner les amendemens & lui faire porter les eſpéces qui lui conviennent.

Voici les marques auxquelles on s'arrête pour croire un fonds de terre bon; & plus il s'y trouve de ces marques, plus il y a lieu d'en espérer.

1°. Les productions vigoureuses, nombreuses, variées en toutes espéces, & riantes en toutes saisons, annoncent un fonds de choix.

2°. La simple herbe, quand elle est fort douce sans être cultivée, marque la fertilité de la terre.

3°. Quelques curieux veulent qu'elle n'ait ni goût ni odeur: ce qu'ils éprouvent, ou en flairant simplement une poignée de terre, ou en en faisant tremper une petite quantité, qu'ils prennent un demi-pied au-dessous de la superficie, dans un verre d'eau pendant quatre ou cinq heures, au bout desquelles ils la passent dans un linge pour en conserver l'eau: mais il me paroît difficile de trouver une terre sans odeur & sans goût; il n'est pas plus aisé de déterminer pour tout le monde, les odeurs & les goûts: c'est pourquoi je crois qu'il n'y a rien à dire, quand le goût ou l'odeur de la terre n'est pas radicalement & généralement mauvais, d'autant que la plupart des grains passent par le feu, & y perdent ce qu'ils peuvent avoir de désagréable.

4°. D'autres jugent de la bonté d'un fonds de terre par sa couleur: la grise noirâtre a l'approbation de tous les siecles; les blanches, les rouges & même les jaunes passent pour mauvaises. Ces signes ne sont pourtant pas infaillibles; car on voit des terres rougeâtres & des blanchâtres qui sont merveilleuses, & on en voit de noires infertiles sur des montagnes ou dans des vallons; c'est une espéce de sable mort, qui ne peut produire tout au plus que des genêts & des bruyeres.

5°. C'est pourquoi, quand l'œil a jugé de la terre par la couleur, il faut que la main en juge à son tour. On en prend pour savoir si elle est substantielle & meuble, c'est-à-dire, facile à labourer: c'est une bonne marque quand, outre la couleur noire grisâtre, en la maniant elle tient un peu aux doigts, comme une espéce de pâte: il y a même des gens qui en prennent une petite motte entiere, la ramollissent & la pêtrissent avec de l'eau; & si elle prend toujours aux doigts, & qu'elle ne se rompe point quand ils la jettent à bas, ils concluent que la terre est grasse & naturellement féconde.

6°. D'autres jugent à l'œil qu'une terre est douce & abondante en sels, lorsque, sans être cultivée, elle produit beaucoup de menus herbages, des roseaux, des joncs, du treffle, des pruniers sauvages, & autres choses de cette nature, qui n'y abonderoient point si la terre n'étoit naturellement douce & fertile; au lieu qu'elle est aigre, revêche ou maigre, quand elle abonde en productions ameres, froides & épineuses, comme fougeres, bruyeres, absinthe, genievre, genêt: la fausse camomille vient dans les terres fortes; les chardons, le cresson alenois & le senevé sauvage croissent dans celles qui sont chaudes; le plantain, la mercuriale & l'oseille bâtarde sont communs dans les terres tempérées ou un peu froides; le liset se plaît dans celles qui sont séches; & la ciguë, l'ache & la fumeterre viennent de pourritures.

D'autres encore, pour faire l'épreuve de la qualité d'une terre, creusent une fosse dans le fonds dont ils veulent connoître la bonté; & après en avoir ôté autant de terre qu'ils le jugent à propos, ils remplissent, au bout de deux jours, la fosse de la même terre qu'ils en ont ôtée: quand la terre a renflé, & qu'il y en a plus qu'il n'en faut pour remplir le trou, c'est une bonne marque; mais si elle ne fait que remplir justement son trou, c'est signe qu'elle ne vaut rien.

On aime aussi que la terre répande une odeur agréable après la pluie: que les eaux, soit de pluie ou d'arrosement, ne la rendent ni fangeuse ni coriace & glaise, mais qu'elles la pénétrent bien, & la fassent enfler sans y passer trop vîte.

7°. Une chose plus aisée à connoître & plus importante aux terres, est qu'elles aient au moins deux ou trois pieds de profondeur de bon fonds. C'est assez d'un bon pied pour les bleds & autres grains qui ne poussent pas leurs racines avant en terre, mais les moindres arbres, les grosses plantes, & même les gros légumes, comme panais, carottes & autres, demandent deux ou trois pieds, & il en faut encore davantage aux arbres dont les racines pénétrent en profondeur, ou qui *pivotent*, c'est-à-dire, qui poussent une grosse racine perpendiculaire au tronc, comme le chêne & l'orme. Il est nécessaire du moins qu'outre les deux à trois pieds de bonne terre, ces arbres profonds trouvent encore au-delà une terre médiocre où ils puissent pénétrer & profiter, & sur-tout qu'ils ne rencontrent point le tuf.

On appelle *tuf*, & en quelques endroits *pipan*, une terre seche, légere, persillée & dure, qui commence à se pétrifier. Il est ordinairement sous la bonne terre; mais les eaux ni les racines des plants les plus forts ne peuvent presque pas le pénétrer, les arbres ni les plants n'y peuvent profiter; ils jaunissent & périssent aussi-tôt qu'ils l'ont atteint, à l'exception du châtaignier, qui s'épate & traînasse sur la surface & entre les différens joints du tuf. Dans les jardins, on rompt & on ôte le tuf par-tout où on le rencontre, avant que d'y planter des arbres; mais la chose est impraticable en pleine campagne : c'est pourquoi, avant que de planter ou semer sur un fonds qu'on ne connoît point encore, il faut y faire quelque tranchée en différens endroits, pour voir s'il n'y a point de tuf, ou s'il est assez avant dans le sol, pour qu'il y ait encore au-dessus une hauteur de bonne terre qui suffise aux plantes qu'on y veut mettre.

II. On divise les terres, 1°. en terres fortes ou légeres; 2°. en humides ou séches; 3°. en douces ou pierreuses. Le différent mêlange de ces qualités les rend différemment bonnes ou mauvaises, & leur fait donner des noms différens, comme nous l'allons voir.

Terres fortes.

1°. On appelle terre *forte* ou terre *franche*, celle qui, sans être argilleuse, est, comme le fonds des bonnes prairies, substantielle & onctueuse; en sorte qu'en la maniant elle tient aux doigts comme de la pâte, & se met aisément en telle figure qu'on veut. Ces terres fortes sont ordinairement d'un jaune clair ou noirâtre : les jaunes noirâtres sont plus estimées que les jaunes claires, parce qu'étant moins compactes que les autres, elles reçoivent mieux les influences de l'air, qui augmentent les principes de la végétation & font dissoudre les sels; elles sont aussi plus faciles à pénétrer aux racines & aux tiges qui y croissent : au lieu que les jaunes claires sont d'une substance plus lourde & moins animée, & elles sont sujettes à se durcir, sur-tout quand on les laboure après une pluie; c'est ce qu'on doit éviter. Ces deux sortes de terres sont naturellement fécondes en toutes sortes de grains, & il leur faut peu d'amendemens : on les emploie presque toujours en bleds fromens, ensuite en avoine ou en orge, pour les laisser en jacheres la troisiéme année, quand on ne les fait pas porter tous les ans. Dans les années raisonnablement séches, les épis qu'elles rapportent, sont en plus grand nombre & plus garnis; au lieu que quand il y a trop de pluie, sur-tout dans le mois de Mai, elles ne travaillent qu'en herbes, donnent beaucoup de paille & peu de grains, & souvent même le grain se change en ivraie.

On appelle aussi terres fortes, celles qui le sont trop, c'est-à-dire, les grosses terres qui ont un corps massif & pesant à la main : telle est la terre *grasse* & la terre *glaise*.

La terre *grasse*, que quelques-uns appellent *terre-forte argilleuse*, parce qu'elle

approche de la nature de l'argille, eſt tenace, lourde, matérielle, froide, & ſe coupe à la bêche, comme du beurre, ou, à peu-près, comme la glaiſe : c'eſt pourquoi on l'appelle auſſi terre *coriace, acariâtre* & *caſle*; quelques-uns même la nomment terre *morte*: elle eſt ordinairement jaune; elle eſt auſſi très-difficile à cultiver, à cauſe que les eaux la délayent comme du mortier frais, & qu'outre cela, la chaleur la rend dure comme les pierres, & la fait fendre; en ſorte qu'il faut choiſir le tems propre pour la façonner, & pour cet effet, prévenir les pluies & les chaleurs. On a auſſi ſoin de prévenir les inondations en élevant les terres en dos de bahut, ou en y faiſant des foſſés ou des rigoles de pierres pour l'écoulement des eaux, comme nous le dirons ci-après. Quand les terres lourdes ont été ainſi façonnées à propos, les grains y réuſſiſſent aſſez : le froment même y vient bien, pourvu qu'il ne pleuve point trop : le méteil n'y eſt pas ſi en danger, & le ſeigle encore moins, parce qu'il n'eſt point ſujet à dégénérer en ivraie.

L'*argille* eſt une terre forte, plus gluante que la terre graſſe, mais moins que la glaiſe.

La *glaiſe* eſt une terre maſſive & viſqueuſe, dont le corps eſt lié & rempli de ſels vitrioliques & de ſoufre. On l'appelle autrement terre à *Potier*, parce qu'elle ſert à faire des pots, des jattes & autres vaiſſeaux de terre : on en fait auſſi de la brique & de la tuile, des batardeaux, des baſſins de fontaines, des chauſſées & des fonds d'étang, parce que l'eau ne peut point paſſer au travers, lorſqu'elle eſt bien battue. Voilà tous les uſages qu'on peut en faire; car elle n'eſt propre à aucuns grains ni plants.

Il y a auſſi des terres fortes ſablonneuſes, & des pierreuſes qui ſont très-viſqueuſes, de même que la forte argilleuſe. Elles demandent toutes trois des labours profonds & toujours en beau tems, afin qu'on puiſſe les labourer plus aiſément & détruire les mauvaiſes herbes dont elles abondent. La terre-forte argilleuſe eſt la plus rude à manier, & il eſt difficile d'en venir à bout quand on ne s'y prend pas dans la ſaiſon, parce qu'elle s'éleve en mottes qui reſtent toujours entieres : la forte ſablonneuſe n'en fait pas tant, & elle ſe laboure plus aiſément; moins elle eſt dure, meilleure elle eſt, pourvu qu'elle ne ſoit point trop molle. Il faut labourer la forte pierreuſe avant qu'elle ſoit trop ſeche; autrement elle feroit ſauter la queue de la charrue, & l'on ne pourroit pas pointer le ſoc où l'on voudroit: ce qui feroit un labour ſuperficiel, inégal & déſagréable à voir. Le fumier de cheval bien conſommé, & ceux de mouton & de vache, tous trois mêlés enſemble, conviennent fort bien à ces trois eſpéces de terres fortes, & elles ſont plus propres au bled qu'aux autres grains : il y vient beau, bon & abondant, ſur-tout quand les années ne ſont point trop pluvieuſes.

Il y a (par exemple dans le Bas-Maine) des terres-fortes noires, ſi peſantes & ſi difficiles à façonner, que le meilleur Laboureur n'en peut faire valoir par an, avec ſix bœufs & quatre chevaux, que quinze à ſeize arpens : on laiſſe même repoſer ces terres huit, dix ou douze ans; & après toutes ces peines & cette patience, on n'y recueille que du ſeigle, de l'avoine & du bled ſarraſin, qu'ils nomment, dans le pays, bled Breton. Cet exemple doit encourager à ne point épargner le travail ſur les pires terres.

Terres légeres.

La terre *légere* eſt celle dont les parties ſont ſéparées les unes des autres, & font peu de corps, ou point du tout; elles ſont cependant aſſez bonnes, lorſqu'on

les façonne à propos. Les noirâtres ſont plus eſtimées que les griſâtres. On ſeme du froment ſur celles qui ſont les plus ſubſtantielles ; les autres ſont propres au méteil & au ſeigle, qui aiment à être ſemés en pouſſiere.

Quand les plantes ne peuvent faire de racine dans la terre, à cauſe de ſa trop grande légéreté, on l'appelle terre *veule*.

Au ſurplus, voyez ce qui va être dit des terres ſeches.

Terres humides.

2°. Les terres humides ſont aſſez bonnes en elles-mêmes ; mais les eaux leur ſont plus de tort qu'aux autres, & les rendent tout-à-fait ſtériles dans les années pluvieuſes.

On remédie à cet inconvénient, en les élevant en dos de bahut, par les labours, ou par les fumiers, ou bien en y faiſant des foſſés ou des pierrées, que quelques-uns appellent *raies couvertes*, pour faire écouler les eaux. Dans les terres-fortes, dans celles de craie, & dans celles où il y a de la marne, on ne fait que creuſer des foſſés. Les raies couvertes demandent un peu plus d'art : voici comme on les fait.

On creuſe, en terre, une rigole profonde de trois pieds, on en remplit la moitié de petits cailloux, & l'autre moitié, avec une partie de la terre qu'on a tirée de la rigole même, & on l'égale au niveau du champ. Quand on n'a ni pierres propres, ni gros graviers, pour garnir le fond de la rigole, on y met des javelles de ſarment bien liées, & aſſez groſſes pour la garnir à moitié, & on jette des feuillages d'arbres par-deſſus. Aux deux bouts de chaque raie, on fait, avec de grandes pierres, deux eſpéces de petits ponts, pour ſoutenir les terres, & entretenir le paſſage & l'écoulement des eaux : par ce moyen les terres humides ſe deſſéchent, & deviennent très-bonnes & très-fertiles en bled.

Mais il ne réuſſit point dans les terres marécageuſes. Ce n'eſt pas que, quand elles ſont nouvellement défrichées, il n'y vienne quelquefois fort bien ; mais il dégénere au bout de quelques années, ou même il ne produit dès la premiere que beaucoup de paille & très-peu de grains ; & ſi c'eſt de l'avoine qu'on y ſeme, ce ſera de l'avoine *folle* qu'elle produira, c'eſt-à-dire, de l'avoine peut-être fort drue, mais d'un grain très-petit & très-rare, en ſorte qu'elle ne ſera bonne qu'à ſervir de fourrage aux beſtiaux : c'eſt pourquoi ces ſortes de fonds froids rapportent toujours plus en prés ou en plants aquatiques, qu'en terres labourables, à moins qu'ils ne ſoient propres à faire venir du lin ou du chanvre.

Quelquefois auſſi, une terre eſt trop humide & ne rapporte rien, parce que celui qui la gouverne ne ſait pas corriger ce défaut. Quand il y a, au-dedans de la terre, de l'eau, à une médiocre profondeur, par exemple, à trois pieds, comme il eſt ordinaire dans les vallées où l'on a un bon ſable noir, alors cette eau a de la place pour ſe filtrer juſqu'à la ſuperficie, & elle entretient la terre dans un bon tempérament pour la production ; mais ſi l'eau eſt trop près de la ſuperficie, par exemple, ſi elle eſt à un pied & demi de profondeur, & que là, elle ſoit retenue par un fonds de tuf ou de glaiſe, alors la terre trop humectée par le ſéjour de cette eau, eſt toujours froide, pourriſſante & mauvaiſe, à moins qu'on ne donne une décharge, à ces eaux ſouterraines, par quelque foſſé ou quelque pierrée, ou bien qu'on n'éleve la terre en dos de bahut. Lorſqu'on donne un pareil écoulement à ces eaux, elles portent aux terres ſéches, ce que les humides ont de trop, en ſorte que cela fait deux biens à la fois.

Les terres humides, qu'on laboure, produiſent aſſez ſouvent des joncs, qu'il faut détruire avec la houe ou la pioche, avant que d'y mettre la charrue, qui ne

les arracheroit pas ſi bien, à moins que ce ne ſoit un fonds qu'on veuille continuer de labourer, tous les ans, à la charrue.

Terres ſéches, ou ſablonneuſes.

Il y a, au contraire, des terres ſi légeres & ſi ſéches, qu'aux moindres chaleurs, tous les plants qui y ſont, ſe fanent & périſſent : on les appelle terres chaudes & brûlantes.

Les terres ſablonneuſes ſont preſque toujours terres légeres & ſéches.

Il y a deux ſortes de terre ſablonneuſe : l'une eſt blanche & ſeche; elle ne vaut rien qu'à y planter du bois, ou à y ſemer du bled ſarraſin, encore cette terre n'eſt-elle bonne qu'à écurer la vaiſſelle, quand le grain n'eſt que pur ſans ſubſtance ; l'autre eſt graſſe & jaune, ou quelquefois noirâtre : c'eſt la meilleure pour le grain. On ſeme du bled dans celle qui eſt la plus compacte & la plus ſubſtantielle, & du méteil, du riz, du panis & toutes ſortes de légumes dans les autres. J'ai dit qu'il faut qu'elles ſoient graſſes & ſubſtantielles; car on en voit de toutes couleurs, même d'humides, qui ne ſont que bruyeres, landes ou terres mortes, quand elles ſont ſans ſubſtance. Il eſt même néceſſaire, pour animer ces bonnes terres ſablonneuſes, d'y répandre du fumier de vache mêlé avec pareille quantité de boues, qu'on aura laiſſé égoûter, dans quelque coin de la baſſe-cour : ce mêlange corrige les deux défauts que le meilleur ſable a toujours; les boues empêchent qu'il ne ſe deſſéche par les chaleurs, & le fumier de vache eſt aſſez chaud pour que les pluies ne le refroidiſſent pas. Il faut couvrir le fumier de ſable; autrement, il ſeroit bien vîte entraîné par les pluies, ou ſeché & épuiſé par le ſoleil.

Les terres ſablonneuſes veulent être labourées par un tems un peu humide, pour que le peu qu'elles ont d'humidité ne ſe diſſipe point. On vient même ſouvent à bout de corriger un fonds de pur ſable : pour cela, on y apporte le plus que l'on peut, de bonne terre à la place du ſable; ou bien on tient ce fonds ſableux plus bas que les terres voiſines, & on y jette toutes les neiges qu'on peut amaſſer, afin qu'en recevant ces neiges & les eaux des terres voiſines, il ſe faſſe une proviſion d'humidité, qui l'aide à réſiſter aux chaleurs. C'eſt ainſi qu'on amende principalement les jardins, dont le terrein, quoique de ſable, eſt précieux.

Pour détruire la fougere, qui domine ſouvent dans les terreins ſecs, il n'y a qu'à les labourer ou les fumer, ou bien la faire arracher par des enfans, ou encore y ſemer des lupins ou des feves ; en moins de deux ans, elle périt entiérement par le labour, par l'arrachis, par le fumier, ou par la moindre production qui y naîtra.

Terres douces & Terres pierreuſes.

3°. Les terres douces ſont particuliérement propres pour les grains & le jardinage : les terres pierreuſes ſont ordinairement légeres : la vigne y réuſſit aſſez bien : les grains y viennent auſſi, non pas en grande abondance, mais bons. Les terres pierreuſes veulent être labourées en tems ſombre, pour que le peu de ſubſtance qu'elles ont ne s'altere point : on doit les labourer un peu avant, pour amener le plus de terre qu'on pourra. Il n'y a rien à craindre tant qu'on trouve de bonne terre; mais il ne faut point aller juſqu'à la mauvaiſe : car qui approfondiroit indifféremment toutes ſortes de terroirs, & ameneroit la méchante terre ſur la bonne, gâteroit tout; c'eſt ce que les Laboureurs appellent *forcer la terre ;* & c'eſt ce qu'on doit éviter dans toutes ſortes de labours & de fonds, parce que

la méchante terre n'étant point meuble, & ne s'étant jamais ressentie des influences du Ciel, elle empêche la bonne de produire, & détériore le fonds.

Le fumier de mouton, qui est le plus gras & le plus onctueux de tous les fumiers, est par conséquent le meilleur pour les terres pierreuses, parce qu'il entretient & augmente la substance & l'humidité.

Il est bon aussi d'en ôter une partie des pierres avant de les labourer, elles en seront plus fécondes. Quand on a des gens de journée à grand marché, on fait labourer la terre pierreuse fort avant, & on fait enterrer les pierres dans le fond; sinon on les met sur le bord des chemins, ou bien on les amasse sur la terre, en différens monceaux, qu'on va chercher, à mesure qu'on en a besoin, pour faire des chaussées, des pierrées, des murs rustiques, &c.

Il y a des terres pierreuses, dont le cailloutage est petit; elles sont meilleures pour le méteil que pour le froment, à moins qu'elles ne soient dans un fonds qui les rende un peu fraîches; car le froment aime un peu l'humidité : le seigle & l'orge y viennent aussi fort bien, mais l'avoine n'y est pas si épaisse. La terre, mêlée d'un grand nombre de petites pierres, s'appelle terre *grouette*.

Les terres pierreuses rougeâtres, dont les pierres sont grosses, ne valent ordinairement rien. On peut pourtant hasarder du méteil ou du seigle dans celles qui paroissent les meilleures.

Les terres d'un caillou noirâtre, qui est celui dont on fait les pierres à fusil, ne valent rien du tout, parce qu'elles sont brûlantes.

Terres de Craie.

On fait peu de cas des terres de *craie* & de celles d'*ardoise*, parce qu'elles rapportent peu, qu'elles sont très-difficiles à cultiver, & sujettes à des sécheresses qui font périr les grains; & il y en a qui sont si dures, que lors même qu'il pleut dessus, l'eau y reste sans les pénétrer jusqu'à ce que le soleil l'ait desséchée; mais, comme il faut faire valoir tout ce qu'on a, on vient à bout de ces terres par de fréquens labours & par de grands amendemens, principalement lorsqu'à l'ouverture de la terre on voit que celle de dessous est différente de celle de dessus : on les approfondit bien, & souvent, pour les rendre meubles, on y met beaucoup de fumier de mouton & de vache mêlés ensemble, & si l'on veut, des boues des rües & des grands chemins bien égoûtées. Quand, après la pluie, l'eau reste sur ces terres sans les pénétrer, on y jette de bonne terre sablonneuse qu'on mêle sur le champ avec la charrue. S'il ne donne pas dès la premiere année, on ne doit pas pour cela s'impatienter; car ces labours & ces soins rendront bientôt la terre traitable, meuble & fertile : mais en la labourant, il faut prendre garde de ne pas aller trop avant, de peur d'attirer de la mauvaise terre ou de piquer le tuf, ce qui nuiroit beaucoup aux productions. Il y a pourtant des terres de craie qui sont bonnes pour la vigne, comme dans le terroir de Reims, parce qu'elles ont de la substance.

Terres usées.

Toutes les terres s'usent, ou, pour me servir du terme de jardinage, s'*effrittent* avec le tems : les bonnes comme les mauvaises, avec cette différence seulement, que les premieres ne s'épuisent pas si vîte, & se rétablissent bien plus aisément. Il n'y a même que la quantité des productions forcées & étrangeres, qui les épuisent, mais non pas celles qui leur sont naturelles & volontaires; il semble que la nature ne fasse que s'en jouer. Ainsi la terre d'un bon pré, loin de s'user à nourrir l'herbe qu'elle donne tous les ans, en produit toujours de plus en plus, comme si

si elle avoit plaisir à suivre sa pente ; mais, si au lieu d'herbe, on la force à porter du bled ou quelqu'autre production étrangere, sa fécondité diminuera bien vîte, & à la fin elle s'usera tout-à-fait ; par conséquent il est donc de l'intérêt de notre Econome de veiller sur l'usage des terres, pour qu'on n'y force point la nature.

Il faut aussi remarquer que fort souvent une terre est usée pour une certaine espéce de fruits qui ont absorbé tous les sels qui leur étoient propres, sans que cela empêche que la même terre ne réussisse encore fort bien en quelqu'autre espéce, pour laquelle elle aura une substance neuve & des sels suffisans pour faire différentes sortes de productions, successivement les unes après les autres. C'est ainsi que les terres, qui, la premiere année, ont rapporté du gros bled, c'est-à-dire du froment, du méteil ou du seigle, se sement en petits bleds la deuxiéme année, parce qu'elles ne sont pas capables de produire de nouveau les mêmes fruits; mais elles ont encore de quoi fournir aux moindres grains. De même une terre, qui a été long-tems en vignoble, en futaie ou en arbres à fruits, si on y détruit ces sortes de plantes, & qu'on l'emploie de nouveau à son premier usage, ne réussira pas ; parce qu'elle est usée à cet égard ; mais elle ne l'est pas si fort qu'elle ne puisse encore très-bien réussir, si on l'emploie à des plantes plus petites & moins voraces, comme pois, féves, panais, &c. C'est pourquoi un habile Econome doit s'appliquer à connoître & la qualité & l'état actuel de chacun de ses fonds, afin que, par le repos ou par le changement, il soulage ceux qui s'effritent, & que pendant qu'il les rétablira par les fumiers & par l'adoucissement du travail, il les fasse toujours servir à quelqu'autre usage. Une terre n'est jamais si usée qu'elle doive demeurer absolument inutile, pourvu qu'on lui donne les secours nécessaires.

Des Terres neuves, novales & autres.

Pour l'intelligence parfaite des opérations de l'agriculture, il reste maintenant à expliquer ce que c'est que terre *neuve*, terre *novale*, terre en *friche*, terre en *jachere*, terre *portée* ou *jectice*, terre *reposée* & terre *meuble*.

1°. On appelle terres *meubles* celles qui sont faciles à labourer & qui ont cependant de la substance. Elles ont de grands avantages pour la facilité & le retour de la culture : c'est pourquoi il ne faut rien épargner pour *ameublir* celles que l'on a, c'est-à-dire, pour les rendre maniables & douces à force de labours & d'engrais. Les terres meubles sont principalement bonnes en jardins, elles sont commodes aux grains & à toutes sortes de plantes, parce que les racines & les tiges s'y étendent aisément : ces sortes de terres boivent facilement l'eau des pluies & des arrosemens, & cependant elles conservent toujours assez d'humidité pour la végétation ; le soleil les échauffe aisément, & les rend hâtives dans leurs productions.

2°. Terre en *friche* est une terre qu'on ne cultive pas & qui ne rapporte rien : & *défricher* une terre, c'est la mettre en valeur par le labour. On défriche aussi les bois & les prés pour en faire des terres de labour.

3°. Terre en *jachere* est celle qu'on laisse reposer pendant un an pour être chargée en bled l'année suivante. Toutes les terres à grains, que l'on conduit par *soles*, ont une année de repos tous les trois ans, suivant le méchanisme du labourage que nous expliquerons ci-après.

Tout le monde sait que le repos est le principal moyen pour rétablir, dans les terres, les sucs & les sels que leurs productions ont emportés.

On donne le nom de terres *reposées*, moins aux jacheres (parce que leur repos est réglé par l'art du labourage), qu'aux terres qu'on laisse arbitralement en non-

valeur, pour les rétablir quand elles sont épuisées par quelque production trop forte ou trop réitérée.

Les terres séches ont plus besoin de repos que les fortes.

4°. Les terres *neuves* sont ordinairement des terres d'apport, aussi-bien que les terres *jectices* & les terres *portées*. On appelle particuliérement *jectices*, celles qu'on jette d'un lieu dans un autre, sans dessein de s'en servir, comme plâtras, vuidanges, fouilles, &c.

Les terres *neuves* sont celles qui n'ont jamais vu le jour, comme celles qu'on tire ou qu'on découvre à un, deux ou trois pieds en terre ; ou celles qui ne rapportoient rien du tout, depuis très long-tems, comme un fonds sur lequel il y aura eu un bâtiment. Elles ont ordinairement beaucoup de sels & de substance. Je n'en dirai rien davantage, non plus que des terres portées, parce que c'est pour le jardinage, dont il ne s'agit pas ici, qu'on a inventé, depuis peu, l'usage de ces sortes de terres étrangeres : on ne s'en sert point, ou presque point pour les terres aux champs, à cause qu'on n'y pourroit pas fournir. Les terres neuves & les vuidanges & fouilles y sont pourtant très-bonnes. Il n'y a, dans les terres aux champs, de terres neuves à faire valoir, que les places de bâtimens ou les prés, dont on a enlevé tout le gazon, comme nous le dirons au Chapitre des Prés, quand il s'agira de les défricher.

5°. On appelle terres *novales* celles qui ne rapportoient que du bois & de l'herbe sans culture, & qu'on met à usage de labours, comme des bois ou des prés, qu'on change en terres à grains. Nous en parlerons quand nous serons sur ces matieres.

CHAPITRE II.

Des différentes mesures de Terres.

Il n'est pas moins important de connoître l'étendue que la qualité d'une terre. Cependant les mesures changent & de nom & de grandeur dans chaque Province, & souvent dans chaque canton : c'est pourquoi j'en vais donner ici une liste & en faire le parallèle, afin que notre Econome sache ce qui lui appartient, & puisse éviter les surprises sur la diversité des mesures de chaque pays.

En fait de mesure, la regle est celle du lieu où la livraison de la chose doit être faite, tant pour l'*immeuble* que pour le *meuble* : & quand on n'a point désigné le lieu de la situation de l'immeuble ou de la délivrance du meuble, il faut suivre la mesure du lieu où la convention a été faite.

L'*arpent*, qui est la mesure en usage à Paris, dans l'Isle de France & dans beaucoup d'autres endroits, contient par-tout cent perches de superficie, ou ce qui est la même chose, dix perches de longueur & autant de largeur. La différence ne consiste que dans le nombre des pieds que contient la perche, car le pied y est par-tout de douze pouces. En quelques endroits la perche n'est que de dix-huit pieds de long, qui font trois toises *courantes*, à six pieds chacune, & c'est la mesure la plus commune & la plus petite : en d'autres endroits la perche a vingt pieds, & ailleurs vingt-deux, qui est ce qu'on nomme la *mesure du Roi*, c'est celle dont on se sert pour arpenter les bois & les forêts : en d'autres encore elle est de vingt-quatre & même de vingt-cinq pieds ; ce qu'on appelle la grande mesure.

Quand on dit qu'une perche, une chaîne ou autre mesure de terre est de tant,

de pieds de long, on suppose que la piéce de terre est quarrée, & il faut compter que le nombre indiqué n'est que pour sa longueur, & qu'elle en a autant en largeur; en sorte qu'en comptant l'un par l'autre, on trouve le produit de la superficie entiere de la piéce qu'on mesure. Ainsi, quand on dit qu'une perche ou une chaîne a dix-huit pieds, il faut supposer que c'est en longueur, & qu'elle a autant de largeur; de maniere qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera trois cens vingt-quatre pieds qu'aura en superficie la perche ou chaîne de dix-huit pieds; si elle est de vingt-deux pieds, en multipliant vingt-deux par vingt-deux, on verra, par la même regle, qu'elle a quatre cens quatre-vingt-quatre pieds de superficie. De même, quand on dit qu'un arpent a dix perches en longueur, en multipliant dix par dix, cela forme une superficie de cent perches.

On compte par *arpent* dans toute l'Isle de France, au Perche, au Pays Chartrain & en Bretagne; & l'arpent y est par-tout de cent perches ou chaînes : la différence ne consiste que dans la grandeur de la perche ou chaîne. Chacune des cent perches, qui font l'arpent de *Paris*, n'a que dix-huit pieds de longueur, ou trois cens vingt-quatre pieds de superficie. Au *Perche* & en *Bauce*, chacune de ces cent perches est de vingt-deux pieds de long, ou quatre cens quatre-vingt-quatre pieds de superficie; & chacune des cent chaînes, qui font l'arpent de *Bretagne*, est de vingt-quatre pieds de long, ou de cinq cens soixante-seize pieds de superficie.

Dans l'*Anjou*, le *Poitou*, la *Touraine* & le *Maine*, la chaîne est de vingt-cinq pieds, ce qui fait six cens vingt-cinq pieds de superficie, qui est la plus grande mesure.

On compte aussi par *journal* en Bretagne, en Bourgogne & en Lorraine : mais en *Bretagne* le journal a vingt-deux sillons un tiers, dont chacun est de six raies, la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds. En *Bourgogne*, le journal a trois cens soixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long, ou de trois cens soixante-un pieds en superficie. En *Lorraine*, le journal a deux cens cinquante toises, chacune de dix pieds de long, & le pied de dix pouces.

Les Etymologistes prétendent que le journal est une mesure de terre qu'on peut labourer en un jour; & qu'anciennement le journal ou journau étoit de quarante-huit pas, & de deux cens quarante pieds.

En *Normandie*, on compte par *acre*, & l'acre a quatre vergées ou cent soixante perches, dont chacune est de vingt-deux pieds de long, ou quatre cens quatre-vingt-quatre de superficie. Il y a pourtant des cantons en Normandie où la perche n'est que de vingt pieds; il y en a même où le pied n'est que de onze pouces, au lieu de douze, quoique la perche y soit de ving-deux & de vingt-quatre pieds. Les Normands ont porté cette mesure de l'*acre* en Angleterre.

En *Picardie*, on compte par journal, qui est à peu près l'arpent de Paris; & les deux journaux reviennent à l'acre de Normandie, peu de chose plus. Dans le *Beauvoisis*, on mesure par mine, & les deux mines & demie dix perches, font l'acre de Normandie.

En *Languedoc*, la *saumée* a quatre sesterces, chacun de quatre cens cannes; la canne a huit pans de long, & le pan huit pouces. En *Guyenne*, le journal n'est qu'un demi-arpent.

Cette diversité de mesures n'a lieu en France que pour les terres à grains, vignes & prés; car, à l'égard des bois, il n'y a par-tout qu'une seule mesure, qui est l'arpent de cent perches, dont chacune est de vingt-deux pieds, douze pouces pour pied, & douze lignes pour pouce, qui est ce qu'on appelle *mesure royale* ou *au pied de Roi*, à cause que ce sont les Ordonnances de nos Rois qui ont établi, pour les bois & les forêts, cette mesure uniforme.

Je ne parlerai point de l'arpentage, parce que c'eſt un art particulier : je dirai ſeulement que lorſqu'on a fait quelqu'acquiſition, c'eſt au vendeur à en fournir la meſure, ſuivant l'uſage du lieu où le fonds eſt ſitué, en quelqu'endroit que la vente ait été faite; & que, quand on arpente, on doit prendre garde que le porte-chaîne la tende toujours également, tant pour l'une que pour l'autre des Parties.

Meſures des lieux de France. Les grandes diſtances ſur terre, comme d'une ville à une autre, d'un bourg à un village, &c. ſe meſurent par *lieues* ou par *milles*. De tous tems les François, & même avant eux, les Gaulois ne ſe ſont ſervis que de la lieue. Les Italiens & les Anglois ſe ſervent de milles.

Il y a en France de trois ſortes de lieues : la grande contient 2853 toiſes, la moyenne 2450, & la petite 2000 : la *toiſe* eſt de ſix pieds.

Un mille d'Italie, ou une minute de degré d'un grand cercle de la terre, contient 951 toiſes; & une ſeconde, 16 toiſes.

Le *pas géométrique*, ou *pas des Allemands*, que les Marins nomment *braſſe*, eſt de cinq pieds; & le *pas commun*, ou la *démarche*, eſt de deux pieds & demi.

Les lieues & les autres longueurs de chemins ſe meſurent avec un *compte-pas* ou *podometre*. C'eſt un inſtrument méchanique fait en forme de montre, compoſé de pluſieurs roues dentelées, qui entrent l'une dans l'autre, & qui ſont dans un même plan, leſquelles, par le moyen d'une chaîne ou courroie, attachée au pied d'un homme, ou à la roue d'un carroſſe, avancent d'un cran à chaque pas ou tour de roue que font ou l'homme ou le carroſſe. Le nombre en eſt marqué ſur le bord de ces roues dentelées, & ainſi l'on peut ſavoir combien on a fait de pas, & meſurer exactement un chemin & les diſtances qu'on veut.

CHAPITRE III.

De la nature, de la ſituation, du nombre & du choix des Terres, qui ſont le Domaine d'un Bien de Campagne.

ON dit, *une telle terre eſt en nature de labour, une telle autre en nature de prés, &c.* pour marquer ſon emploi & le genre de ſes productions. Auſſi diviſe-t-on les terres aux champs en terres labourables, en vignes, en prés, en bois & en plants.

Les immeubles les plus eſtimés, ſont les rentes ſeigneuriales, les champarts, les dixmes inféodées & les rentes foncieres; mais ces immeubles ſont des droits, & non pas des fonds réels.

Les biens de campagne les plus eſtimés, ſont les prairies, ſur-tout les flottantes & les pacages : enſuite viennent les bois, qui ſont ou peuvent être mis en coupes réglées, & les plants, qui font un revenu annuel, comme olivet ou ceriſaie ; car les bois ou plants, qui ne rapportent rien, & qui ne ſont que pour l'ornement d'une terre, ſans en augmenter le revenu, quoiqu'ils augmentent la valeur extrinſéque du fonds, n'entrent point ici en conſidération, parce qu'une premiere coupe les emporte ſans retour. Quant aux terres à grains & aux vignes, la préférence entr'elles dépend du climat & du terrein particulier : mais en général, comme le bled eſt plus néceſſaire que le vin, & qu'il s'en conſomme davantage, on préfére la terre labourable à la vigne, quand les choſes ſont égales d'ailleurs.

Quoi qu'il en ſoit, les biens de campagne ne peuvent guère être compoſés d'une ſeule nature de terres : les meilleurs ſont ceux qui ont un peu de tout, & principalement du meilleur.

Quant à la ſituation, 1°. il eſt important qu'ils ne ſoient pas éloignés du domicile du Maître; car *terre chevauchée eſt à moitié mangée*, par les voyages, les diſſipations & les diſcuſſions que l'éloignement occaſionne.

2°. Les plaines ſont ordinairement fertiles en grains; l'air y eſt ſain, les vues belles, les avenues d'arbres fruitiers ou autres d'une grande étendue, les abords faciles, la chaſſe abondante & gracieuſe : en voilà le beau. D'un autre côté, on n'y a point d'autre reſſource que le grain; qu'il manque ou qu'il ſoit à bas prix, tout manque, & au Fermier qui a tout à prendre ſur ſa grange, & au Propriétaire, quand il n'a que cette terre; & que quelque gros vent vienne par ſurcroît à ravager la terre & toute la plaine, ce double malheur, qui n'y eſt que trop ordinaire, hypothéque ſouvent la terre pour longues années.

3°. Les vallées ont auſſi leur bon & leur mauvais : l'air y eſt ordinairement malſain, les vues preſque toujours bornées, les crues d'eau, tant de rivieres que de ravines, furieuſes : il y a à travailler ſans ceſſe toute l'année, & la plupart des Fermiers accoutumés aux plaines, ne veulent pas habiter les vallées. Mais on y a de tout, & les vallées ſont un vrai pays de reſſources pour le Fermier, comme pour le Maître; elles rapportent preſque d'elles-mêmes, & procurent, à bien moindre dépenſe que dans les plaines, des profits continuels & ſouvent conſidérables, par la fertilité des terres de fonds, qui y donnent tous les ans quantité de grains, chanvres, lins, &c. par l'abondance des foins & regrains, par les beſtiaux de toute eſpéce, qu'on y engraiſſe dans les pâturages humides & ſecs qui s'y trouvent, par les arbres aquatiques, qui y ſont d'un prompt & grand rapport, & par la fécondité & le grand nombre des arbres fruitiers, qui y ſont à l'abri. C'eſt pourquoi les terres de vallées ſont plus lucratives, quand on a la force de les charger, ſur-tout en beſtiaux.

4°. Les pays de montagnes ſont ordinairement pauvres & ſtériles; cependant quand ils ſont découverts, on y nourrit quantité de moutons, de chevres, & beaucoup de mouches à miel. On y plante des vignes, des oliviers au Midi, & des châtaigniers au Nord; ou bien on les plante en bois, qui ſont, comme je viens de le dire, un des meilleurs biens de campagne, d'autant qu'ils ſervent auſſi à la nourriture & à l'engrais des cochons & des gros beſtiaux, qui ſont de bon rapport & de grand débit. Le voiſinage des hautes futaies ne laiſſe pas que de fournir de la reſſource aux pauvres gens, par le travail, le pâturage & le bois, tant à bâtir qu'à brûler, que les forêts leur fourniſſent.

Heureux celui dont le bien eſt ſitué de maniere qu'il y ait, d'un côté, l'utilité des vallées, & de l'autre, l'agrément des plaines.

Il faut du moins qu'il tâche que ſes terres ſoient le plus raſſemblées & le plus près de ſa maiſon qu'il le pourra, ainſi que je l'ai dit; car les terres éloignées ſont de difficile amendement : on les néglige, tant pour le labour, que pour les fumiers, & elles vaudroient au moins une fois plus, ſi elles étoient plus près de la maiſon.

Les terres éparſes, & qui ne ſont point compoſées de grandes piéces, ont auſſi leurs inconvéniens. On a peine à les aſſoler, encore plus de peine & de tems perdu à courir çà & là, par-deſſus les terres de cinquante Particuliers différens, & ſouvent hargneux, à chaque fois qu'il faut fumer, labourer, épierrer, émotter, herſer, ſemer, renfouir, ſarcler, poultrer, échardonner, & enfin récolter ces parcelles diviſées; au lieu que, quand on a tout ſon domaine raſſemblé en trois ſoles, ou du moins en un petit nombre de grandes piéces, on n'a, pour ainſi dire, que ſur ſoi à aller, on chaſſe tout d'une raie, on aſſole pleinement, on ne ſe trouve point à chaque pas en procès ou en différent pour quelques raies de terres perdues ou uſurpées, pour les diſputes de poſſeſſion, pour quelque pied de rideau ou de haie,

pour quelque détour ou repoussement de chemin, qu'un Fermier, afin de gagner deux ou trois pieds de terre, aura rejetté sur vous ou sur votre voisin, à force de fossés & de digues, &c.

Il est donc de l'intérêt du Maître & du Fermier, & de la noblesse d'un domaine, que toutes les terres en soient rassemblées, & c'est principalement au Maître à travailler à les arrondir, en ménageant les occasions d'acquérir les morceaux qui les coupent, ou par des achats, ou par des échanges, ou par des retraits; mais aussi il faut payer quelquefois la bienséance, c'est-à-dire, acheter ce qui nous convient un peu plus que sa valeur, parce qu'il nous est convenable.

Une autre attention, que le Propriétaire doit avoir, c'est de faire borner toutes ses terres, sur-tout quand elles sont par parcelles & entre-mêlées de différens Particuliers. Par-là, en prévenant toutes les altercations dont je viens de parler, le Propriétaire & le Fermier auront leur compte & la paix, qui seule vaut plus que les frais de l'arpentage & des bornes.

A l'égard du nombre des terres qu'il faut pour une cense, c'est ce qui ne peut pas se fixer, d'autant plus que le nombre des productions d'un domaine, la qualité du principal de ces produits, le voisinage des grandes villes, la bienséance ou le bon marché d'une acquisition qui s'offrira, & mille autres circonstances, déterminent différemment dans cette occasion.

Par exemple, un domaine qui consistera principalement en censives, en bois & en étangs, n'a pas besoin de tant de terres à grains, qu'un domaine où il y a beaucoup de pacages & de plants fruitiers, parce qu'il faut, pour faire valoir ce domaine-ci, beaucoup de gens & de bestiaux, & par conséquent beaucoup de grains & de fourrages; au lieu qu'il en faut bien moins au premier, qui se débite presque de lui-même, & qui ne demande que quelques vaches, pour pâturer les bois défensables, quelques moutons pour les landes, & quelques cochons dans déterminent différemment dans cette occasion.

Ce même domaine, qui consiste principalement en prairies & en pacages, s'il est situé près des grandes villes, où les foins s'enlevent sur le pré même, & où les pacages sont chargés de bestiaux, par les Bouchers de la ville; ce domaine, dis-je, n'aura pas besoin de tant de terres à grains, que s'il étoit éloigné des villes & du commerce, parce qu'il faudroit, en ce cas, que le Fermier les chargeât lui-même de bestiaux, pour son propre compte, & il lui faudroit, par conséquent, plus de grains & de fourrages pour mettre la terre en valeur.

De même, les fermes, dont les terres labourables sont le principal objet, ont besoin de prés, de pâtures, de plants fruitiers & de bois, & non de terres à grains: il en faut au contraire aux censes, où les bois & les prairies dominent.

En un mot, on doit s'appliquer à avoir de tout, pour qu'une terre ne manque de rien, & qu'un Fermier trouve des ressources, par exemple, dans ses prés ou dans ses fruits, quand les grains manquent; & il est nécessaire que le nombre de chaque nature de terres, soit labourables, vignes, prés ou bois, se trouve proportionné à l'étendue de la terre même, & aux débouchemens que le lieu peut fournir.

Quant à l'étendue totale d'un domaine, on le compte par le nombre de charrues qu'il faut pour le faire valoir; & ce nombre de charrues s'entend de celles qui labourent en même-tems & non pas de celles qui reposent sous les charretries. Ce qu'on entendoit autrefois le plus communément par le terme de *manoir* ou de *manse*, étoit le labour d'une charrue.

Les Chevaliers de Malte & les Gentilshommes peuvent faire valoir par leurs mains, dans une même Paroisse, sans payer la taille dans les lieux où elle est personnelle, chacun une de leurs fermes, jusqu'à concurrence du labour de quatre

charrües. Les Ecclésiastiques de même, pourvu que ce soit le patrimoine de leur Eglise, ou le leur en direct. Les Officiers privilégiés, comme Elus ou Commensaux, ne peuvent avoir plus que le labour de deux charrues, & les Bourgeois de villes franches, le labour d'une seule.

Le labour d'une charrue, ou ce qu'une charrue attelée de quatre chevaux peut labourer par an, va ordinairement de quatre-vingt-dix à cent arpens communs. Le plus ou le moins dépend de la qualité & de la mesure des terres, & de la force des bêtes de labour.

Il y a des domaines de huit à dix charrues de labour & plus : il y a du beau dans ces grandes censes, & on a la commodité de n'avoir affaire qu'à un seul Fermier.

Mais il n'est pas toujours de l'intérêt du Maître de ne donner qu'à un seul une si grande quantité de terres : car, 1°. le bien n'est pas ordinairement loué sa vraie valeur : au lieu qu'il en approche davantage quand il est coupé en plusieurs métairies. 2°. On en trouve des Fermiers plus aisément, parce qu'il y a moins à risquer, & qu'il ne faut pas de si grandes facultés pour des fermages médiocres, que pour ces vastes domaines, où les dépenses sont fortes & les avances considérables, sur-tout quand il faut que le Fermier charge de grands pacages en bestiaux pour son compte : souvent même il ne se trouve dans le pays que deux ou trois personnes assez riches pour soutenir ces grands fermages, & en ce cas, ils lient le chien entr'eux, & balottent les Propriétaires. C'est aussi pourquoi, 3°. les gros Censiers s'y enrichissent presque toujours, aux dépens de leurs Maîtres; souvent ils vous font la loi, & viennent quelquefois vous prendre au pied levé, pour extorquer une diminution, quand ils voient les Fermiers de leur force fixés ailleurs, ou rares. 4°. Il y a toujours quelque négligence & quelque non-valeur dans de si grands fermages : les terres éloignées auront moins de labour & seront fumées plus rarement que les proches; les terres médiocres, à plus forte raison, les foibles seront abandonnées : au lieu qu'en les partageant entre plusieurs Fermiers, tout est en valeur.

Il est donc de la prudence du Maître d'examiner lequel vaut mieux, & pour son intérêt, & pour l'aménagement de ses terres, de n'en composer qu'une cense, ou d'en faire plusieurs. Ce dernier parti paroît plus convenable dans les Provinces, où il y a nombre de Fermiers & de fermages médiocres. Le premier parti n'est à prendre qu'au défaut du second, & dans les pays où l'on ne trouve que de gros Fermiers & de vastes censes.

Il y a toujours du profit à couper une vaste ferme en deux, quand on y trouve suffisamment de terres éloignées pour en composer une moindre ferme : dans ce cas, il ne faut point regretter la dépense nécessaire pour bâtir & planter la nouvelle ferme. La principale attention qu'on doit y avoir, c'est de partager le total, de façon que chaque ferme ait les terres qui sont le plus à sa portée, pour la facilité de la culture & des amendemens; & en même-tems que chaque ferme ait sa part, tant des bonnes & des mauvaises terres, que des prairies, pâtures, plants & bois, proportion gardée, afin que chaque ferme ait de tout raisonnablement, & qu'elle soit d'une étendue convenable; car il ne faut faire que des fermages médiocres tout au plus, tels que ceux où il y a le labour d'une charrue : les faire moindres, ce seroit donner dans le petit, & chercher l'embarras & la tracasserie.

Ménage, ménil, manoir, manse & *masure* (*mansura* ou *masura*) d'où vient encore le *mas* ou *hameau des Lyonnois*, & le *mas* de terre, qui est en quelques endroits le labour de deux bœufs, qui est aussi ce qui signifioit autrefois le mot de *maison*; le *ville* des Normands (*villa*); le *ker* des Bretons; le *courti* des Pi-

cards, (*curtis*); le *hem* ou *ghem* final des Flamands; le mot de *tôt* (*tectum*). Tous ces noms, & plusieurs autres particuliers à chaque Province, ne signifient que ce que nous entendons aujourd'hui par un bien de campagne, avec ses dépendances: & delà vient que chacun de ces mots est si commun dans les noms des lieux où l'idiome des Peuples les a conservés. En Normandie, le mot de *masure* a deux significations, qu'il ne faut point confondre. 1°. Il signifie proprement un lieu champêtre, où il y a habitation rustique, (*mansura*) & c'est en ce sens qu'on tient en Normandie que le service de Prévôté n'est dû que par titre, & que par les *masures* ou les *masuriers*. 2°. On y appelle improprement *masures*, les clos & cloiseaux, même les morceaux de terres aux champs, qu'on seme & qu'on dépouille tous les ans.

Les *métairies*, proprement dites, sont les domaines qu'on fait régir, ou qu'on loue à mi-croît ou portion de fruits. Mais dans l'usage, *métairies*, *censes* & *fermes*, sont la même chose, & ces noms changent suivant les Provinces; en d'autres, on dit *bastides*; en d'autres, *granges* & *bordes*, & en d'autres encore, *chesal*, *closeries* & *beuriage*.

CHAPITRE IV.

Des différentes manieres de faire valoir un bien de campagne.

Il y en a trois; la premiere est de le faire valoir par soi-même; la seconde est de le donner à ferme, soit en grains ou en argent; & la troisiéme est d'avoir un Econome qui en fasse la régie sous les yeux & pour le compte du Maître.

I. *Faire valoir son bien par soi-même.*

Ce premier genre d'exploitation est le plus naturel, le plus lucratif & le plus avantageux pour le bien même, puisque le Propriétaire n'a ni Fermier à entretenir & souvent à enrichir, ni taille, ni double taille à payer; tout le profit revient à lui seul: le bien en est mieux ménagé & mieux soigné; car le Maître n'ayant ni concurrent, ni éviction à craindre, comme un Fermier, il remue, il vivifie toute sa terre. Il seroit souvent à souhaiter, pour la fortune de nos descendans, & pour notre propre repos, que nous eussions ou assez de goût & de modestie pour animer par notre exemple, ou assez de vigilance pour bien entendre & bien conduire le ménage d'une terre, où les Intendans & les Fermiers s'enrichissent, tandis que le Maître se ruine par négligence ou par faste.

Mais, comme nous ne sommes point nés tous pour la campagne, & que souvent ceux-mêmes qui y demeurent, ne peuvent ou ne veulent pas se mêler de faire valoir leur bien, il faut bien prendre ou un Fermier ou un Régisseur.

II. *Donner ses Terres à loyer.*

Quand on prend un Fermier, il faut en choisir un qui puisse rendre la terre bien garnie de bétail & bien vivante, qui soit laborieux & entendu dans l'agriculture, honnête homme, & zélé pour l'entretien & l'amélioration des bâtimens & des héritages. Un Fermier de cette espéce, qui n'entreprendra pas au-dessus de ses forces, vaut mieux qu'un autre plus riche, mais paresseux ou hargneux.

Il

Il y en a qui préferent ceux qui ſont originaires du lieu, parce qu'on préſume qu'ils connoîtront mieux les fonds, & qu'ils s'y affectionneront davantage que des étrangers; mais c'eſt une précaution ſouvent dangereuſe: tout Fermier ne cherche que ſon profit; il connoît toute ſa terre & chaque fonds après la premiere récolte qu'il y fait; & l'attachement de préférence que le Maître déclare avoir pour ceux de la famille ou du lieu, ne leur donne ordinairement que la facilité de lier le chien, & de s'y conſerver ſouvent à vil prix, ou en décréditant la ferme ſous main, ou en cabalant, pour éloigner les nouveaux Fermiers qui pourroient ſe préſenter, ou en cachant leurs effets, quand il s'agit de les faire payer, ou de les mettre dehors.

Avant de paſſer bail, 1°. il faut ſavoir, à peu près, la vraie valeur du bien. On l'apprend par l'eſtime des différens fruits & grains qu'on y récolte, par les privileges, par les débouchés & les reſſources qui s'y trouvent, & qu'on évalue ſur le rapport des Voiſins, des Dîmeurs & des anciens Fermiers, par année commune, qui ſe prend ſur le pied de vingt réduites à une. Il faut, en cela, n'être ni aſſez négligent pour ne pas connoître, à peu de choſe près, la portée de ſon bien, gros ou petit, déduction faite des charges, ni aſſez intéreſſé pour la pouſſer trop haut, comme la plupart ont fait depuis 1719: cela ne convient qu'à des uſufruitiers, quand ils ne cherchent qu'à vivre d'un gros revenu, qui ſouvent leur manque par l'inſuffiſance du Fermier. Un bon Économe ſonge qu'il faut que ſon Fermier vive, & il proportionne le prix de ſa terre à ſa vraie valeur, afin qu'elle ne tombe pas dans le diſcrédit, & qu'il ſoit toujours, lui & les ſiens, bien payé, & ſa terre bien cultivée.

L'uſage des pots de vin, & celui de ſe faire payer d'avance quelqu'année de fermage, pour tenir lieu de caution, ſont encore une mauvaiſe adminiſtration; cela n'eſt pardonnable qu'aux uſufruitiers, ſuppoſé qu'ils le puiſſent faire en conſcience. Un pere de famille, bien rangé, préfere un revenu aſſuré & égal à ces ſortes d'avances; elles empêchent qu'on ne ſache la vraie valeur d'un bien: ceux qui les pratiquent, mangent, comme on dit, leurs bleds en verd, par le vuide qu'ils trouvent dans le dérangement de leurs revenus; on y eſt preſque toujours trompé par les Fermiers, qui ſavent mieux le détail que leurs Maîtres, & ſouvent l'un & l'autre en ſont la dupe, par des morts, des faillites, ou autres changemens imprévus.

2°. Il eſt bon de s'informer des mœurs auſſi-bien que des facultés du Fermier: de ſe méfier de ceux qui vous paſſent tout, & qui vous offrent des conditions trop avantageuſes, parce que ce ne ſont que des gueux ou des frippons qui veulent vivre impunément à vos dépens. Il ne faut pas non plus prendre de ceux qui demeurent à la ville ou dans d'autres villages: votre bien ſeroit en danger d'être négligé, peut-être même détérioré, faute d'engrais ou autrement, parce que le Fermier voudra tout mettre ſur les autres biens qu'il fait valoir à ſa portée, pour leſquels il a de la prédilection.

En paſſant bail, on doit prendre toutes ſortes de meſures pour pouvoir toujours faire la loi aux Payſans, qui ſont, la plupart, ruſés & peu affectionnés, & les obliger, par écrit, à tout ce qu'on veut avoir d'eux, ſans s'en rapporter à leurs belles promeſſes.

Voici les clauſes les plus uſuelles que l'économie & la prudence demandent qu'on écrive dans le bail. Faire, pour le Maître, tant de journées, voitures ou autres corvées; fournir tant de perdrix, canards, pigeons, chapons, &c. faire faire, par an, ſur les lieux, un certain nombre de journées de Couvreur ou de Maçon; fournir tant de cent de chaume ou de roſeaux: voiturer les bois néceſſaires & les matériaux que le Maître trouvera à propos pour la réparation &

l'entretien des bâtimens, ou pour l'amélioration des lieux; y consommer toutes les pailles, pailliers & fourrages; fumer & amender toutes les terres, autant les mauvaises & les médiocres que les bonnes, autant les plus éloignées que les plus proches, & autant les dernieres années du bail que les premieres; essarter & défricher celles qui méritent de l'être; n'en point mettre, ou n'en mettre, sur-tout la derniere année, qu'une certaine quantité en lin, chanvre, orge, ou autres productions qui amaigrissent les terres; ne les point *dessoler*, c'est-à-dire, ne point déranger le nombre & l'ordre des soles ou terres sujettes à repos; ne les point *dessaisonner* ou *décompter*, c'est-à-dire, de ne les point outrer en leur faisant porter des grains forts deux années de suite, ce qui les épuise; fixer, par écrit, & en petite quantité, le nombre des terres labourables que le Fermier pourra mettre en dragées, pois, vesces, navette, & autres productions qui ne produisent ni pailles ni fumiers; l'obliger de fournir gratis, aux Ouvriers qui travailleront aux bâtimens, aux plants & au marnage, la soupe & la boisson du Fermier; de mettre les terres en égoût; d'entretenir tous les clos de haies vives, toutes les digues des rivieres, étangs & chemins, & de curer les fossés; souffrir que le Maître plante & fossoie par-tout où il voudra comme bon pere de famille; faire les corvées que le Seigneur ou la Police des lieux pourroit exiger; fouir & fumer, tous les trois ans, les arbres fruitiers, remplacer ceux qui périssent, même entretenir une pépiniere ou deux d'une telle étendue; régler le nombre d'échalas ou de perches à houblon que le Fermier fournira; qu'il contribuera au marnage des terres; & enfin, qu'il obligera, par corps, au payement du prix & à l'acquittement des charges, les Fermiers de difficile discussion, comme Meûniers & autres. Tous ces petits soins rassemblés contribuent merveilleusement à faire fleurir la terre.

Il est aussi de la prudence du Maître de stipuler les termes des payemens, eu égard aux facultés du Fermier & au débouchement des différens produits de sa ferme, afin de lui faciliter ses payemens, sans laisser cependant une trop grande inégalité de distance entre les différens termes, parce que cela dérange souvent le Fermier & le Maître; & exprimer, dans le bail, que le Fermier ne pourra point prétendre de diminution ni de dédommagement pour sécheresses, pluies, & inondations, passage ou ravage des gens de guerre, pillages d'oiseaux, & autres cas extraordinaires, qui, sans cette clause, seroient censés force majeure & imprévue, & obligeroient, par conséquent, le Propriétaire à une diminution du prix du bail, & à un dédommagement proportionné à la perte, quoique les Fermiers ne payent rien de plus pour les années qui les enrichissent.

C'est encore un point d'économie assez ordinaire aux Propriétaires, qui demeurent près de leur bien, d'en tirer les voitures & les provisions champêtres nécessaires pour la subsistance de leur maison: comme bled, avoine, pailles & foins, bois, fruits, cidre & vin, dans les endroits où on loue les vignes à l'argent, ce qui est rare; & pour que la charge en soit moins sensible au Fermier, & diminue moins le prix de la redevance, on répand ce qu'il faut pour la provision de la maison sur les différentes terres qu'on a.

Pendant le cours du bail, il faut que le Maître aille de tems en tems à l'imprévu voir comment tout va; si le Fermier exécute bien toutes les clauses ci-dessus; si tout est bien garni, bien entretenu & bien conduit, tant pour l'intérêt du Maître, que pour celui du Fermier: par exemple, s'il ne vend point les fumiers, si les étangs & les prés sont en bon état, les bois coupés en saison, les garennes bien peuplées de hazes, les plants bien tenus, si les terres ne sont pas trop négligées ou trop poussées; car souvent on se trouve également trompé, ou par les avances & le bon état d'un gros Fermier, qui ne s'est présenté que

pour forcer & épuiser nos terres à son profit ; ou par la facilité d'un autre qui aura offert ou agréé tout ce qu'on aura voulu, parce qu'il ne cherchoit qu'à entrer & vivre sur votre bien.

On doit arrêter compte au moins tous les trois ans avec son Fermier, & ne lui point laisser accumuler trop d'arrérages, de peur qu'ils ne l'accablent, ou que le Maître ne les perde. Les Paysans ont souvent la malice de négliger votre terre, de la décrier dans le pays & à vous-même, pour en dégoûter les autres & en tirer meilleur parti : méfiez-vous-en, aussi-bien que de ceux qui tachent de vous détourner d'ajuster & de visiter souvent votre maison : ils ne le font que parce qu'ils craignent que vous ne vous y attachiez, & que vous ne voyiez trop le gros gain qu'ils font sur votre terre, ou l'indolence, la gueuserie, & quelquefois la mauvaise foi avec laquelle ils abusent de votre bien. Mais aussi quand on est assez heureux pour avoir un bon Fermier, c'est-à-dire, un homme qui paye bien & qui entretient bien la terre, loin de le changer ou de le rudoyer, il faut le traiter cordialement, & l'accommoder dans sa ferme le plus à son gré qu'il se peut, sans le harceler & sans lui envier le fruit de son industrie & de ses labeurs. On remarque que les gros domaines ne dépérissent que parce que les Seigneurs, à qui ils appartiennent, changent trop souvent de Fermiers, & ne visent qu'à tirer annuellement le plus qu'ils peuvent, sans réparer ni planter ; ce qui fait qu'ils n'ont que des Fermiers qui ne connoissent point la terre, ou qui ne s'y affectionnent pas, & qui n'ont que le tems de la pousser pour eux le plus qu'ils peuvent, pendant leur bail.

Je répete qu'il faut qu'un Maître s'applique à savoir la vraie valeur de sa terre, afin que les Fermiers ne lui en fassent pas accroire, & encore plus afin qu'il puisse la louer sa vraie valeur, de façon cependant que le Fermier y puisse vivre, mais aussi sans la mettre au-dessus de sa portée. Il n'y a point d'économie à pousser à outrance le loyer d'une terre ; pour quelque dixaine de pistoles qu'on croit gagner, si on ne réduit pas un Fermier à la paille, du moins on discrédite la ferme, & le mal ne se répare qu'après bien des années : car on ne trouve plus de Fermiers, & l'on est obligé de la lâcher à bas prix pendant long-tems.

Dans les campagnes où les terres se conduisent par soles, & où le nouveau Fermier est obligé de rompre les jacheres, faire les labours & fermer la sole de bled avant que d'entrer dans la ferme, & pendant que l'ancien Fermier y est encore pour faire sa derniere dépouille, le méchanisme de l'agriculture que nous expliquerons ci-après, demande que le Maître songe à trois choses. 1°. A faire payer comptant au Fermier sortant, la redevance de sa derniere récolte aussi-tôt qu'elle est faite, ou se faire donner caution que le Fermier la payera aux termes ordinaires ; parce que, comme il doit sortir avant leur échéance, il peut emporter à l'insu du Maître tout ce qui fait sa sûreté. 2°. De régler & marquer par le bail quelles granges, écurie & cuisine le Fermier sera obligé de laisser sur la fin de son bail à son successeur, pour faire les labours, semailles & autres ouvrages que celui-ci aura à faire pendant que l'autre sera encore dans la ferme : car tout Fermier qui entre, est ami du Maître & docile, mais ce n'est pas de même quand il sort.

Lorsqu'il n'y a rien de réglé par le bail, l'usage oblige l'ancien Fermier à donner au nouveau une écurie ou autre lieu pour mettre ses chevaux de labour nécessaires à son exploitation, un lieu pour placer le fourrage qu'il leur faut, & une chambre à feu pour nourrir & coucher le Fermier entrant & son domestique. 3°. Le Maître doit s'assurer d'un Fermier deux ans avant la fin du bail courant, afin que ce nouveau Fermier, qui doit retourner les jacheres près de deux ans avant sa premiere récolte, ait le tems de faire tous ses labours & semences, & que l'ancien Fermier ne se proroge pas dans le bien par une réconduction tacite qu'il

acquerroit, selon l'opinion commune, si on lui laissoit labourer en paix dans la saison ordinaire les jacheres qui doivent se récolter le mois d'Août d'après son bail expiré : du moins il faudroit lui rembourser ses labours & semences ; & c'est ce qu'un Fermier entrant n'aime point, d'autant qu'en labourant & semant lui-même, il le fait à sa guise & sans rien débourser.

Les pâturages, les étangs, les garennes, les colombiers & les oseraies, sont toutes choses que l'on afferme assez communément ; mais il faut y veiller avec attention, de peur que le Fermier ne les épuise & ne les dégrade sans retour. On afferme plus volontiers les terres qu'on n'a point la commodité de faire valoir & celles qui sont ingrates ou trop éloignées ; ou bien on les baille à rente ou à emphytéose.

De la différence des Fermages en argent ou en fruits.

Ceux qui afferment leurs biens, les donnent ou à l'argent ou à fruits : c'est-à-dire, à la charge d'en payer par an telle somme en argent, ou telle quantité de grains, vins, bestiaux, gibiers ou autres fruits ; car tout ce que la terre produit est compris dans le mot général de fruits. Les Normands appellent encore *blanches-fermes*, celles dont les redevances se payent à l'argent, & non en grains.

Parmi ceux qui donnent leurs terres à fruits ou moison, (c'est proprement ce qu'on appelle *amodier* son bien, c'est aussi le *facheria* de la basse Latinité, les *fâcheries* & *fâchies* des Marseillois,) les uns conviennent qu'ils partageront avec le Fermier tout ce que la terre produira, & qu'ils en prendront la moitié, le tiers, le quart ou autre portion, suivant l'usage des lieux & la fécondité des terres ; & en ce cas, le Maître & le Fermier courent les mêmes risques, soit de stérilité, inondations, guerres ou autres qui peuvent arriver jusqu'à ce que les fruits soient recueillis : les autres chargent le Fermier de leur donner par an une certaine quantité de grains, fourrages, vins ou autres espéces, sans avoir égard à ce que la terre peut en produire ; & alors le Fermier doit acquitter la redevance en espéces, quand même il ne trouveroit pas de quoi le faire parmi les fruits de sa ferme.

Ces deux différentes manieres d'affermer son bien, l'une à l'argent, l'autre à moison ou portion de fruits, ont chacune leur bon & leur mauvais.

La redevance en argent est la plus aisée & la moins embarrassante ; le revenu en est fixe & toujours le même : en sorte que cette espéce d'amodiation convient fort à ceux qui sont éloignés de leur bien, & à ceux qui ne veulent compter que sur un revenu liquide & réglé, sans avoir besoin d'aucun des fruits de leur terre pour leur usage ni pour leur commerce.

Les redevances en fruits, au contraire, sont plus avantageuses à tous ceux qui ont ou des besoins journaliers, ou des débouchemens certains ou apparens, qui leur consomment ce qu'ils tirent en nature de leurs fermages : c'est pourquoi de pareilles redevances conviennent fort à des Moines ou autres gens oisifs qui sont à portée de veiller eux-mêmes à la perception de leurs fermages, qui se les font payer sur le champ, de gré ou de force, & qui en trouvent la consommation dans les lieux mêmes, en les employant aux provisions de leurs maisons, ou en les vendant aux environs. Cet usage est encore assez utile à de grandes maisons, qui se font par-là des provisions annuelles & journalieres, où l'Econome doit trouver un profit très-considérable.

Les fermages en moison sont aussi avantageux à tous ceux qui peuvent en trouver de promptes défaites, ou attendre qu'il en vienne de lucratives, soit par la révolution des saisons, qui d'ordinaire sur sept années en donnent une de chereté des grains, soit par le courant de leur Province, par leurs correspon-

fiances, parce qu'ils ſe trouveront limitrophes de pays où leurs fruits ſeront d'un bon débit, ou parce que leur propre Province ſera le théâtre ou dans le voiſinage de quelque guerre; car, en ces cas, les fruits augmentent au double, au quadruple; & quelquefois plus, pendant que ceux qui n'ont alors que des redevances en argent à prétendre, n'ont aucune augmentation à eſpérer, parce que leur Fermier ne leur doit qu'une ſomme fixe, & profite ſeul de la chereté générale, quoique le bien du Maître court les riſques & les ravages qui ne regardent que le Propriétaire : c'eſt en quoi il eſt bon de prévoir & de prévenir tous les cas dans les baux de biens qui peuvent être expoſés aux fureurs de la guerre & aux autres déſaſtres, ſoit pour augmenter la redevance en cas de guerre, ſoit pour régler la part du Fermier dans les contributions, & ſon indemnité en cas de fourragemens, incendies ou autres cas extraordinaires.

Au reſte, il y a plus de haſard à affermer ſes terres à moitié ou autre portion de fruits, qu'à les louer à prix d'argent; la redevance en argent eſt toujours la même, au lieu qu'il y a tantôt de la perte & tantôt du gain quand elle eſt en grains, puiſque la valeur du grain dépend principalement de l'infertilité de l'année, quelquefois elle ne donne rien du tout, & alors le Propriétaire n'a rien à eſpérer non plus que le Fermier. Il faut pourtant avouer qu'il y a plus d'économie & plus de reſſource à louer ſon bien en grains pour en faire amas, comme font les riches habitans d'Abbeville, Soiſſons, Montargis & autres lieux, parce que s'il vient une année de chereté, l'amas qu'on a fait des grains des années précédentes vous donne tout d'un coup une ſomme d'argent conſidérable.

La quotité des fruits que le Fermier doit rendre pour le prix de ſon bail en eſſence, dépend de la qualité des terres, de l'uſage des lieux, & de la convention que font les Parties; la moitié, le tiers ou le quart, ſuivant que le Maître donne ou ne donne pas de ſemence; ſouvent même le Bourgeois qui donne ſa terre à moitié fruits, eſt obligé de fournir des calvaniers ou gens de journée à ſon Fermier.

Le Métayer eſt obligé de voiturer, chez ſon Maître la portion qui lui revient des fruits de ſa terre. Si le Maître demeure ſur le lieu même, il doit avoir une grange bien fermante à clefs, ſéparée de celle du Fermier, pour que ſes grains ne ſoient pas à la diſpoſition du Payſan, qui trouve toujours le ſecret d'égrener une partie des gerbes que l'on confie à ſa bonne foi.

Il y a des pays où l'on afferme auſſi les vignes à moitié fruits : mais on doit prendre garde à deux choſes. 1°. Que les Fermiers ne pouſſent point trop la vigne en bois, pour en tirer plus de raiſin, ce qui la ruine bien vîte. 2°. Qu'ils y mettent autant d'échalas qu'il en faut; quand on n'a pas ſoin de leur en faire faire la dépenſe, ils ſe moquent encore de vous, en diſant que ce ne ſont pas les échalas qui produiſent le raiſin.

De même pour les houblonnieres, étangs, oſeraies, garennes & bois qu'on peut affermer ſéparément; il y faut veiller avec ſoin, pour que le tout ſoit toujours bien peuplé & ſans dégât.

Mais on demande lequel vaut mieux, ou d'affermer toutes ſes terres, en gros, à un ſeul Cenſier, ou de les louer, en détail, à différens Particuliers?

Il eſt certain qu'elles ſont louées plus cher en détail; ſouvent même elles en ſont mieux amendées, parce qu'outre le fumier ordinaire du produit des terres, les petits Locataires, qui les tiennent, y mettent tout celui de leur cour, où ils ont toujours quelques beſtiaux.

D'un autre côté, le détail demande une attention continuelle ſur eux : ſouvent ils épuiſent vos terres en moins d'un bail; ils les deſſolent & les décompotent : il s'en trouve toujours quelques-uns d'inſolvables, qui ne vous payent point, & quand, fatigué de ce détail, vous voulez réunir toutes vos terres en corps de

fermes à trois soles, elles se trouvent amaigries, ou du moins dérangées, de façon que vous avez peine à trouver un bon Fermier qui les prenne; il faut perdre du moins une année pour les partager en soles égales, & en faire un premier bail, à bas prix, pour les remettre en valeur.

C'est pourquoi l'expérience apprend qu'il vaut mieux les louer, par exemple, douze cens livres par an, en corps de fermes, que quinze cens livres en détail; c'est la proportion ordinaire du détail au gros. Du moins il ne faut détailler que les terres trop éloignées ou ingrates, & les louer à des Bergers ou autres Particuliers qui en soient à portée, & qui aient des fumiers à y mettre; ou bien prendre le parti de les donner à emphytéose ou à rente fonciere, comme nous le dirons à la fin de ce Tome.

III. *Faire régir son bien par un Econome ou Métayer.*

Les personnes qui veulent jouir de leurs terres par eux-mêmes, sans en avoir, ni les soins ni l'embarras des domestiques, prennent un *Econome* ou *Régisseur*, un *Métayer-Croupier*, c'est-à-dire, en bon François, un *Maître-Valet*, & en Provençal un *Payre*, qui fait valoir la terre sous leurs yeux, prend & nourrit les gens nécessaires pour cela, & en rend tout le produit au Propriétaire, moyennant une certaine somme qu'on lui donne par an, tant pour se nourrir, payer les gens, que pour son profit; mais, avec cela, on lui fournit tout ce qui est nécessaire à l'agriculture, comme volailles, bestiaux, outils & semences. Cette maniere de faire valoir son bien, est commode & avantageuse, quand on est assez heureux pour avoir un Régisseur zélé, laborieux, exact, fidele, de bon compte, industrieux, sédentaire, économe & sobre. Il est bon qu'il soit marié; car, quand sa femme est ménagere, la basse-cour & le dedans de la maison n'en va que mieux pour le Maître; toute la famille du Métayer travaille pour lui; il y a plus d'accord & moins de dépense; & si la race est fidelle, ils y restent de pere en fils; en ce cas, le Maître doit les estimer, les ménager, compter souvent avec eux, & veiller, au surplus, sur eux, comme nous avons dit qu'il le faut faire sur le Fermier; ce qui demande encore plus d'attention & de détail, à cause que ceux qui régissent par économat, sont ordinairement tous gueux & malheureux, qui n'ayant rien à perdre, promettent & font d'abord monts & merveilles; mais ensuite, à moins qu'on n'y veille de près, ils dérobent sourdement, pêchent en eau trouble, labourent & charient pour d'autres, vendent les fumiers, ne font valoir que vos meilleures terres, & les dégradent toutes.

Dans les Provinces de France, où la taille est personnelle, il s'établit, pour les grosses terres, un usage qui seroit une espéce de régie innocente & permise, si elle étoit véritable, & sans fraude ni abus. Les gros Seigneurs, tant Ecclésiastiques que Laïcs, après avoir fait, avec le Fermier ou Receveur à forfait qu'ils agréent, le bail de toute leur terre, par un écrit authentique ou sous seing-privé, qu'on tient secret, donnent au même Fermier, une procuration en forme, pour régir le tout en leur nom, & cela, afin de l'exempter de toutes tailles : mais ce déguisement est un abus; les Seigneurs ne le feroient pas, s'ils en savoient les conséquences : ce sont ordinairement leurs gens d'affaires, qui y donnent ces sortes de tournures pour avoir de plus gros pots de vin, ou par une complaisance mal entendue; car ce déguisement ne sert qu'à faire retomber sur le pauvre, tout le poids des charges publiques, & prostituer le nom respectable du Seigneur, par quantité de procès que le Porteur de sa procuration entreprend, à tort & à travers, pour son intérêt, ou pour sa satisfaction personnelle : souvent même, ces pleins pouvoirs tournent au désavantage de celui qui les donne, & ruine la terre.

CHAPITRE V.

Des Baux, & de la qualité des effets de Campagne.

C'est ici une matiere trop intéreſſante & trop uſuelle, pour être oubliée dans cette Economie générale des biens de campagne, parce qu'il y a beaucoup plus de Propriétaires qui les louent, qu'il n'y en a qui les font valoir par leurs mains.

Je viens d'expliquer, dans les deux Chapitres précédens, ce que la matiere des baux a d'économique : il s'agit ici d'en examiner les points litigieux, afin qu'un bon ménager, y trouvant les regles d'uſage, puiſſe vivre & faire valoir ſon bien tranquillement.

Par qui, pour quel tems, & à qui un Bien peut être loué.

Tout vrai Propriétaire, qui a l'adminiſtration de ſon bien, peut, ſans contredit, en faire des baux pour tel tems qu'il veut, ſauf à payer les droits de lods & ventes, quand ils ſont à prix d'argent pour plus de dix ans ; mais ceux qui n'ont que l'adminiſtration ou l'uſufruit d'un bien, ſans en être les vrais Propriétaires, n'en peuvent faire de baux que pour un tems modique de ſix ans, au plus, pour les maiſons de villes, & de neuf ans au plus, pour les biens de la campagne. On tient que ceux faits par les adminiſtrateurs, comme par un tuteur pour ſon mineur, par un mari pour ſa femme, doivent être entretenus par le Propriétaire qui prend ſon bien après l'adminiſtration finie, pourvu qu'il n'y ait contre l'adminiſtrateur, ni dol, ni ſoupçon de fraude, ni léſion énorme dans le prix du bail : & ſi le bail n'étoit pas expiré dans le tems de la diſſolution du mariage, la femme pourroit, tout au plus, mettre le Fermier dehors ; mais c'eſt à elle, & non aux héritiers du mari, à indemniſer le Fermier.

Les Bénéficiers ne ſont pas obligés d'entretenir les baux faits par leurs prédéceſſeurs, à moins qu'ils ne leur ſuccedent par permutation ou par réſignation : ils doivent pourtant laiſſer recueillir les grains & fruits de l'année commencée, en leur payant, par le Fermier, le prix de ſa redevance, à proportion du reſte de l'année.

Les baux faits par tous les autres uſufruitiers, même par une douairiere, finiſſent avec l'uſufruit, quoique le tems du bail ne ſoit point encore expiré ; & le Fermier n'en peut demander aucun dédommagement, à moins que l'uſufruitier n'ait pas exprimé ſa qualité dans le bail, parce qu'en ce cas, il auroit traité avec le Fermier, comme maître du bien pour toujours, ſi le Fermier ne le connoiſſoit pas d'ailleurs ; ainſi le Fermier auroit ſon dédommagement contre les héritiers de l'uſufruitier.

Celui qui acquiert un bien à titre particulier, ſans être chargé d'en entretenir le bail, peut chaſſer le Fermier pour en reprendre un autre, ou pour jouir par ſoi-même ; & le Fermier évincé n'a ſon recours que contre le vendeur pour ſes dommages-intérêts ; mais ſi ſon bail porte hypotheque, il a ſon hypotheque & ſes dommages-intérêts ſur le bien même, au préjudice de l'acquéreur qui a traité depuis le bail.

Il eſt défendu aux Gentilshommes & aux Commenſaux, de tenir les fermes des bénéfices & des dixmes, ſous peine d'être privés du privilege de Nobleſſe.

Les Etrangers qui ont des bénéfices en ce Royaume, ne peuvent avoir d'autres Fermiers que des François naturels.

Tous les administrateurs & usufruitiers ne peuvent faire de nouveaux baux que quand les précédens sont prêts à expirer, c'est-à-dire, six mois auparavant, pour les maisons des villes, & un an & demi ou deux ans pour les biens de campagne, parce qu'on ne peut pas prévoir de plus loin ce qu'un bien vaudra.

Obligations du Bailleur; cas d'éviction du Preneur.

Le Bailleur doit faire jouir le Fermier le plutôt qu'il peut; sinon l'indemniser de la perte qu'il souffre, & du gain certain qu'il manque à faire.

Le Bailleur peut pourtant résoudre le bail dans quatre cas. 1°. Quand le Fermier ou Locataire a été deux ans sans payer; mais souvent les Juges, à qui il faut avoir recours, parce qu'on ne doit pas se faire Justice à soi-même, ne donnent que trop de tems. 2°. Quand le Fermier détruit ou dégrade les lieux: par exemple, en arrachant les vignes ou les arbres fruitiers, en abattant les hautes futaies, les couvertures, en dessolant les terres, &c. Dans ces deux cas, le Fermier ou Locataire doit toujours les redevances échues, & on peut même faire adjuger le restant du bail à sa folle enchere. 3°. Quand le Propriétaire veut faire rebâtir sa maison; avec cette différence, que lorsqu'il y a nécessité de le faire, il ne doit, au Locataire, que la remise des loyers du tems qu'il n'habite point; au lieu que, si le Propriétaire ne fait rebâtir que pour rendre sa maison plus commode, il doit de plus les dommages & intérêts du Locataire ou Fermier, qui sont ordinairement du prix d'une année, sur cinq restantes, ou au plus d'une pour trois. 4°. Enfin, quand le Propriétaire veut habiter sa maison en personne, ce qui n'a lieu que pour les maisons de villes, & non pour les biens de campagne, ni même pour les maisons des fauxbourgs, où il y a terres à grains, marais, vergers ou pacages: parce qu'on les loue moins pour l'habitation que pour les fruits qu'elles rendent.

Obligations du Preneur; cas de diminutions de la redevance.

Le Fermier ou Locataire est obligé, de son côté, à trois choses; 1°. à entretenir le bail jusqu'à la fin, sans pouvoir, ni abandonner la maison, ni cesser de cultiver les terres, à moins qu'il n'y soit contraint par une force majeure, ou par une juste crainte; 2°. à jouir en bon pere de famille, c'est-à-dire, à ne rien dégrader & ne point faire porter les terres hors de leurs années & saisons, en sorte que les fonds soient toujours en bon état, & qu'ils n'empirent point par son fait; à faire tous les amendemens, entretiens & réparations auxquels il est sujet par son bail ou par l'usage des lieux, tant aux bâtimens qu'aux terres; & avertir les Propriétaires des entreprises & des réparations dont il n'est point tenu: mais il l'est de tous les accidens qui arrivent par sa faute, ou par celle de ses domestiques & sous-Fermiers; & si le feu prend aux bâtimens, on présume que c'est par la faute de celui qui les habite, à moins qu'il ne prouve le contraire; 3°. de payer le prix de son bail aux termes ordinaires ou convenus, sans pouvoir les anticiper ni espérer de modération, si ce n'est lorsqu'il est survenu quelques vimaires, *vis major*, ou accidens imprévus, comme grêle, inondation, guerre, qui font obtenir au Fermier des décharges ou diminutions de sa redevance, quand il n'a point eu de fruit, ou qu'il en a eu peu.

Sur quoi il faut observer cinq cas.

1°. Un Fermier ne peut pas demander de diminution, sous prétexte d'une

année moins abondante : quand il n'y auroit pas de quoi payer le Maître, pourvu qu'elle ait donné au-delà des labours & femences, le Fermier doit toujours le prix annuel, fans retranchement ; de même que fa redevance n'augmente point pour les années extraordinairement fertiles ou lucratives.

2°. Les accidens qui arrivent fur les fruits, lorfqu'ils font une fois recueillis, ou qu'ils ont dû l'être, n'opérent point de diminution de la redevance, parce que le Fermier étant alors le maître abfolu de fes fruits, la perte le regarde comme le gain.

3°. Si les fruits font enlevés, par un cas fortuit, avant qu'ils aient pu être recueillis : ou fi la terre n'en a point produit, ou fi peu, qu'ils n'excédent pas la valeur des labours & femences, alors il faut diftinguer fi le Fermier a déja eu des récoltes fertiles, on compenfe le profit précédent avec la perte préfente, & le Fermier n'a point de diminution à demander ; au lieu que, fi les récoltes précédentes n'ont point affez produit pour égaler le profit avec la perte, on fait au Fermier une diminution proportionnelle, eu égard aux autres reffources de fa ferme, en cas qu'il foit à la fin de fon bail : mais fi la ftérilité arrive dès les premieres années, ou même pendant le cours du bail, on doit attendre l'événement des années fuivantes, pour favoir fi elles ne récompenferont pas l'infertilité précédente ; & cependant, on fufpend, en faveur du Fermier, le payement du prix de l'année ingrate, en tout ou en partie, eu égard aux circonftances de la récolte actuelle & des précédentes.

4°. Quoiqu'il foit porté par le bail, que le Fermier ne pourra demander aucune diminution, pour quelque caufe que ce foit, on doit pourtant lui en faire pour les forces majeures, parce que ce font des cas extraordinaires qui font toujours cenfés imprévus : mais s'il eft dit, par le bail, qu'il ne pourra demander de diminution pour toutes fortes de cas, prévus ou non prévus, il faut fuivre le bail à la lettre, parce qu'on préfume que le prix du bail a été diminué en confidération de cette claufe.

5°. Les diminutions, pour ftérilités ou ravages, n'ont lieu que quand le prix du bail eft en argent ou en une quantité fixe de grains ou autres fruits ; mais fi le prix du bail eft que les fruits feront partagés entre le Propriétaire & le Fermier, ce qu'on appelle *bail à moifon*, il n'y a point de diminution à demander, parce que c'eft une fociété de fruits où chacun n'a que fa part en effence de ce qui s'y trouve.

Privileges des Propriétaires.

Les baux des héritages de la campagne ont ce privilege, que les Fermiers peuvent s'y obliger, par corps, au payement, & qu'ils ne peuvent pas, ni eux, ni leurs cautions, faire ceffion de biens, ni demander répit à leurs Maîtres.

Le Propriétaire des maifons louées pour l'habitation ou pour le plaifir, a un privilége fur tous les effets qui s'y trouvent, du moins pour trois termes échus & le courant, quand il n'a point de bail, ou qu'il n'eft que fous feings privés ; mais s'il a un bail paffé pardevant Notaire, fon privilege a lieu pour tous les loyers & charges du bail échus & à écheoir.

A l'égard des biens de campagne, le Propriétaire eft préféré à tous les autres créanciers fur les fruits qui proviennent de fes fonds, fur-tout tant qu'ils font dans fes bâtimens ; mais le Parlement de Paris juge, fuivant le Droit Romain, que ce privilege ne s'étend point fur les beftiaux, uftenfiles & meubles qu'il trouve dans fa ferme, à moins que la coutume du lieu, ou la convention écrite dans un bail authentique, ne donne ce privilege fur tout ce qui eft dans la ferme. En *Normandie*, on juge que le Propriétaire eft privilégié, tant pour fes redevances

que pour les dégradations, sur tous les fruits & effets de sa ferme, d'autant que c'est au Fermier à la garnir suffisamment, tant pour l'exploitation que pour le payement du Maître : il faut avoir un titre authentique pour y réclamer quelque chose à son préjudice. C'est aussi pourquoi il est de l'intérêt du Propriétaire d'avoir des lieux suffisans pour loger & engranger tout ce qu'un Fermier peut nourrir ou récolter de ce qu'il tient en détail de différens Maîtres, parce qu'entr'eux le privilege de celui sur le fonds duquel les bestiaux, grains & ustensiles sont reposés, l'emporte sur tous les autres, & ses terres profitent des fumiers qui se font chez lui. Ajoutez à cela, que *terre sans hébergement*, c'est-à-dire, sans logement, n'est *que de demi-revenu*.

Ce privilege des Propriétaires des biens de campagne n'a pourtant lieu que pour une année outre la courante, quand le Roi se trouve concourir pour les débets de taille & de sel d'impôt dus par le Fermier; après ces débets, le privilege du Maître revient pour le restant du bail, même pour le surplus des redevances antérieures, quand le bail est passé pardevant Notaire. Les Domestiques, Charrons, Maréchaux, Selliers & Bourreliers passent même avant le Propriétaire, pour les services & fournitures que chacun d'eux a faits depuis le tems dans lequel la coutume du lieu leur donne action.

Le Propriétaire ne laisse pas d'avoir privilege sur les grains qui proviennent de son fonds, quoiqu'ils soient resserrés dans une grange louée ailleurs, sauf les loyers dûs au Propriétaire de la grange; & celui-ci n'a de privilege sur l'autre que pour le loyer de la grange : au surplus, ils viennent chacun à proportion de ce qui leur est dû, eu égard au prix de leurs baux & à la nature des fruits qui ont dû être engrangés.

Durée des Baux; Réconduction tacite.

Quelque mort ou changement qui arrive, soit du preneur ou du bailleur, les héritiers de l'un & de l'autre sont obligés d'achever le bail commencé, quoi qu'en dise le faux proverbe des anciens, que *mort & mariage rompent tout louage.*

Quand, après le tems du bail fini, le Locataire continue de jouir sans que son Maître l'en empêche, ou quand même il permet que le Fermier, qui n'a plus qu'une récolte à faire dans sa cense, fasse, dans la saison ordinaire, le premier labour des jacheres, dont l'emblavure doit être la premiere récolte d'un bail suivant, c'est ce qu'on appelle *réconduction tacite.*

Son effet est de continuer le bail au même prix, aux mêmes charges, & avec les mêmes privileges pour le Propriétaire quant au principal; mais tous les accessoires du premier bail, qui intéressent un tiers, ne subsistent plus pendant la location tacite : ainsi la caution du premier bail, l'hypotheque générale qu'il donnoit, s'il étoit authentique, au préjudice des créanciers intermédiaires, les meubles qu'un tiers avoit laissés affectés au privilege du Propriétaire pendant le bail, tout cela finit avec lui; & n'a plus lieu pour le tems de la réconduction tacite : on prétend même que l'obligation par corps, stipulée au bail, s'évanouit & finit avec lui, sans passer de la location expresse dans la location tacite.

Quant aux maisons, qui sont pour l'habitation seulement, la tacite réconduction ne dure qu'autant que l'habitation du Locataire; & on l'évince, si on veut, au bout de six mois, ou d'un an au plus. Mais, pour les fermes de la campagne, on tient communément, sur-tout dans les Provinces, qu'elle dure trois ans, tant à cause de l'inégalité ordinaire des soles, pour la quantité & pour la qualité des terres, qu'à cause de l'année de jachere, dont le repos influe sur deux autres années; & encore à cause des fruits champêtres, dont la plupart sont saisonniers,

& ne donnent que de trois années une. Cependant il a été jugé, au Parlement de Paris, par Arrêt du 3 Janvier 1625, que la tacite réconduction des fermes de campagne n'opere que pour un an, & que nonobstant le partage des soles, le Propriétaire peut chasser le Fermier en lui remboursant ses façons, labours & semences faites pour les années à venir, & sauf à indemniser pour l'inégalité des soles. C'est souvent pour éviter toutes ces discussions, qu'on donne à la réconduction tacite effet pour trois ans.

Dans le Santerre & dans le reste de la Picardie, il n'y a plus de réconduction tacite pour les biens de campagne; & à moins que le Fermier n'ait un bail par écrit qui dure encore, le Propriétaire peut le mettre dehors toutes fois & quantes, même avant la récolte, en lui remboursant ses labours en grains & semences. Il seroit à souhaiter que cette regle eût lieu par-tout, du moins en avertissant le Fermier un an avant sa derniere moisson.

Des Baux à rente.

Le *bail à rente*, qui s'appelle improprement, dans les coutumes de nantissement, *surcens*, & dans la Normandie, un *fieffe*, est une aliénation qu'un Propriétaire a faite, pour toujours, de la propriété utile de son héritage, sans prix, mais moyennant une redevance annuelle & fixe, soit en argent, soit en grains ou autres fruits. Le *bourdelage* du Nivernois, du Bourbonnois & de l'Auxerrois, est à-peu-près la même chose, car le mot de *bourde* ou *borde* ne signifie qu'un tenement rustique. La *palmée* de Flandres répond aussi à nos baux à rente.

Je viens de dire que les Picards les appellent improprement *surcens*; & en cela, ils confondent les objets. Le vrai surcens n'appartient qu'au Seigneur du fonds, ainsi que le cens; il emporte, pour lui, mouvance, seigneurie directe, & tout ce qui en dépend, comme droits seigneuriaux, amendes, saisines, forfaiture; au lieu que nos rentes de baux ne sont que de simples rentes foncieres, propriétaires à la vérité, mais sans droit de mouvance sur le fonds, qui releve toujours, ainsi que la rente, du Seigneur censuel ou féodal; en sorte qu'il a, par l'effet du bail à rente, deux hommes & deux profits casuels; l'un pour le fonds, l'autre pour la rente. C'est pourquoi tout héritage, soit roturier ou noble, peut être baillé à rente sans le consentement du Seigneur, & sans lui devoir de droit pour ce bail qui ne lui ôte rien; au lieu que la roture ne peut être baillée en arriere-mouvance ou *surcens*, sans que le Seigneur, de qui elle releve, n'y consente & ne soit payé de ses droits.

La rente de bail tient lieu du fonds pour lequel elle est dûe, & suit la même coutume & les mêmes loix à tous égards: le fonds demeure toujours affecté par privilege à la prestation de la rente; en sorte que, faute de payement de trois années, on peut se faire renvoyer dans la pleine propriété & possession de ce fonds en l'état qu'il est, sans récompense des améliorations, & sans remise des arrérages précédens, quand bien même le contrat de bail à rente ne contiendroit pas cette clause commissoire.

Tous les héritiers & autres successeurs, à titre universel de ceux qui ont créé ou reconnu la rente du bail, avec promesse de la payer, y sont tenus personnellement: à la différence de celui qui posséde les fonds qu'à titre particulier, comme d'achat ou d'échange, sans être obligé personnellement à la prestation de la rente; il n'est tenu que des arrérages de son tems, & peut déguerpir le fonds toutes fois & quantes, pour s'affranchir du courant de la rente.

Il n'y a jamais aucune remise ni diminution à espérer sur les arrérages des rentes foncieres, pour la perte, en tout ou partie, des fruits des héritages qui en sont

chargés, de telles espéces que soient les cas ou malheurs qui ont causé cette perte; à moins que la force majeure ou l'accident, outre le ravage & la consommation des fruits, n'emporte encore la destruction & la perte entiere du fonds, ou que l'ennemi ne soit en possession du lieu : sans cela, celui qui tient par bail à rente, supporte seul le risque des fruits, & il est réputé vrai Propriétaire du fonds; ce que n'est pas un Fermier. L'Arrêt du Parlement de Paris, du 14 Mai 1639, rapporté au Journal des Audiences, confirme ce qui vient d'être dit.

Les rentes en grains, soit seigneuriales ou simplement foncieres, se peuvent payer du grain que produit la terre qui doit la rente : en tout cas on ne doit pas du meilleur grain, non plus que du pire, mais du médiocre, à moins que le titre ne parle autrement.

Il ne faut donner à rente, soit seigneuriale ou fonciere, que les terres qu'on ne peut pas faire valoir, dans leur plein, par soi-même ou par ses Fermiers, soit parce qu'elles sont éloignées ou ingrates, soit parce qu'on en a trop; & souvent il y a de l'économie à les donner, à ce titre, à gens qui les mettront mieux en valeur, sur-tout en les chargeant d'y bâtir & planter, ou de marner les terres. Mais en faisant le contrat du bail à rente, il faut songer à deux choses; l'une, est de stipuler toutes les clauses qui peuvent vous assurer facilement le retour de votre fonds, en toute propriété & possession, sans remboursement des améliorations, sans decret & sans procédures, faute de payement, ou pour l'inexécution des charges du bail à rente; & la seconde, est de faire la rente bien moindre que le revenu de l'héritage, toutes charges déduites, afin qu'on soit toujours bien payé, & qu'on ne coure aucun risque, soit en laissant écouler deux ou trois années, pour la facilité du tenancier, soit en reprenant le bien, que le plus mauvais payeur n'abandonne souvent qu'à force de chicanes, dont les frais retombent sur le vrai Propriétaire du fonds. C'est pourquoi il vaut mieux, en faisant le contrat, tirer un pot de vin, & faire la rente moindre, que de la porter près de la valeur du loyer de l'héritage.

Les rentes foncieres, dont les fonds rapportent ainsi beaucoup plus que le courant de la rente, sont les meilleurs biens que l'on puisse acquérir; il faut seulement veiller à ce qu'aucun des fonds, qui y sont affectés par privilege, ne passent en des mains inconnues, qui le prescriroient par dix ans entre présens, & vingt ans entre absens, & par-là, diminueroient la sûreté. On prévient cet inconvénient, en se faisant donner, tous les dix ans, des reconnoissances authentiques par tous les nouveaux détenteurs des fonds.

Des Baux emphytéotiques.

Le bail emphytéotique est, à-peu-près, la même chose que le bail à rente, si ce n'est que l'emphytéose ne se fait point à perpétuité comme le bail à rente, mais seulement pour un tems limité, comme de quatre-ving-dix-neuf ans, pour la vie du preneur, ou pour tant de têtes & de générations. Au surplus, il faut y prendre les mêmes mesures & y avoir les mêmes attentions qu'aux baux à rente.

De la qualité des Effets de Campagne.

Tout ce que nous pouvons avoir est *meuble* ou *immeuble*; du moins il est réputé être l'un ou l'autre dans tout le pays coutumier.

On appelle *meuble*, tout ce qui peut être changé de place, n'étant point attaché ni présumé attaché à aucun fonds : tels sont les meubles meublans, les hardes, l'or & l'argent monnoyé & non monnoyé, les livres, les tableaux,

les outils, les beſtiaux, les obligations qui tendent à nous faire avoir quelque choſe de pareille nature de meuble.

L'*immeuble*, au contraire, eſt tout ce qui eſt immuable, qui eſt fonds ou nature de fonds, comme pré, maiſon, cenſive, champart, droits ou actions immobiliaires.

Il eſt très-important de connoître de quelle qualité eſt un effet, meuble ou immeuble; car les meubles ſe réglent par la coutume du domicile de la perſonne à qui ils appartiennent, en quelqu'endroit qu'ils ſoient ſitués; & les immeubles ne ſe réglent que par la coutume du lieu où ils ſont. Les coutumes réglent les diſpoſitions & les ſucceſſions de meubles, bien différemment de celles des immeubles: la ſuite par hypotheque, la complainte, le retrait lignager, le decret, la reſciſion pour léſion d'outre moitié de juſte prix, ſont toutes choſes qui n'ont lieu qu'en immeubles.

1°. Tout meuble attaché ou incorporé à l'immeuble, par le Propriétaire, pour perpétuelle demeure, eſt réputé immeuble, & fait partie du fonds; mais s'il n'y a pas lieu de préſumer qu'il y ait été placé pour toujours, comme s'il n'y a été mis que par un Fermier ou un Uſufruitier, en ce cas il n'eſt conſidéré que comme meuble, & il en peut être ôté en remettant l'héritage en bon état.

2°. Tous moulins ſont immeubles, à l'exception des petits moulins à bras que l'on tient dans les maiſons, & des moulins, aſſis ſur bateaux, qui ne ſont point bannaux; car, s'ils ſont bannaux, ils ſont auſſi immeubles, de même que le bac d'un Seigneur de Fief.

Les preſſoirs ſont auſſi immeubles & font partie de la maiſon. Quelques-uns en exceptent les petits preſſoirs à bras, qu'on auroit fait pour ſa commodité: ſur-tout un Fermier ou un Uſufruitier, pourvu qu'on puiſſe les déſaſſembler & les emporter ſans rien rompre ni effondrer.

Les chaudieres & cuves de braſſerie, qu'un Propriétaire aura miſes ſur ſon fonds, ſont auſſi immeubles, pourvu qu'on ne puiſſe pas les enlever ſans les dépecer.

Les armes, qui ſervent pour la fortification d'un château, & les ornemens & livres de la chapelle, ſont immeubles; de même que les ſtatues de marbre poſées, dans un jardin, par la perſonne qui en étoit cenſée propriétaire, comme un Bénéficier.

3°. Les matériaux deſtinés pour un nouveau bâtiment, ſont meubles juſqu'à ce qu'ils ſoient mis, ou du moins prêts à être mis en œuvre; mais, quand ils procédent de la démolition d'un édifice, & qu'ils ſont deſtinés pour le réédifier au même lieu, ils ſont réputés immeubles.

Les bateaux, barques, chaloupes & navires, de quelque grandeur qu'ils ſoient, ſont meubles.

4°. Les bois, le foin, le bled, les pommes & autres grains & fruits, quoique mûrs, ſont réputés immeubles à l'égard des Propriétaires, & font partie du fonds tant qu'ils ſont ſur pied; mais, auſſi-tôt qu'ils ſont coupés ou abattus, quoiqu'ils ſoient encore ſur le champ, ils ſont meubles: cela eſt de droit général, à moins que la coutume du lieu n'ait, à ce ſujet, quelque diſpoſition particuliere.

Le bois de futaie, abattu & coupé ſur le fonds propre à la femme, & les deniers qui proviennent de leur vente, ont été jugés immeubles, quant à la communauté, & que le remploi en eſt dû à la femme. *Tronçon, ſur l'Art. 231 de la Coutume de Paris.*

5°. Le poiſſon, qui eſt dans l'étang, dans le foſſé ou dans la marre, eſt ré-

puté immeuble, & fait partie du fonds; mais il eſt meuble quand il eſt en boutique ou réſervoir, ou quand la pompe de l'étang eſt ouverte : il eſt même toujours meuble à l'égard du marchand qui l'a acheté.

De même encore les pigeons, qui ſont en colombier à pied, ſont immeubles; mais en voliere ils ſont meubles. Ainſi des lapins : ils ſont immeubles dans les garennes, & meubles dans les clapiers.

Les ruches de mouches à miel ſont réputées immeubles, ſelon pluſieurs.

6°. Les feurres, pailles & fumiers, ſont réputés faire partie de la terre, comme deſtinés pour ſa culture : c'eſt pourquoi ils appartiennent à l'héritier qui ſuccéde à la terre : c'eſt auſſi pourquoi un Fermier ne peut pas en emporter quand il ſort de la ferme; il doit les conſommer, ou les y laiſſer, comme néceſſaires pour l'entretien du fonds qui les a produits.

Ceci s'entend, quant au Fermier, non pas de la totalité des pailles & fumiers qu'il peut avoir dans ſa ferme, mais ſeulement de la quotité qui doit être convertie en grains pour les terres qui les ont produits, à proportion de ce qui y a été récolté, comme nous l'expliquerons en l'Article de la *moiſſon des bleds*. Quant au ſurplus, le Fermier peut diſpoſer de ſes pailles, fumiers & autres graiſſes, ainſi qu'il juge à propos. Mais ces fumiers & graiſſes ſont affectés par privilege, 1°. aux impoſitions, 2°. aux actions du Maître, & ce tant qu'elles ne ſont pas déplacées; encore le Fermier n'en peut pas diſpoſer, ſi ſon bail le lui défend, ou l'aſſujettit à conſommer tout ſur les lieux.

A l'égard d'un Propriétaire qui occupe ſa métairie, ou qui l'a garnie de beſtiaux pour la faire valoir : les pailles, fourrages & fumiers, même les beſtiaux ſuivent le fonds pour ce qui regarde les legs & les ventes même par decret, à moins qu'ils ne ſoient expreſſément réſervés, & cela par le droit d'acceſſion & en vertu de la deſtination; mais ils ſont meubles pour tous autres égards, comme pour les ſucceſſions & les communautés, parce que les choſes s'y prennent ſuivant leur nature plutôt que ſuivant leur deſtination.

Les échalas, portés dans une vigne, ſont auſſi cenſés en faire partie, ſoit que la vigne y ſoit attachée ou non. De même des perches des houblonnieres.

7°. Il y a pourtant des cas où les fruits, quoique pendans par les racines, ne ſuivent pas le fonds : ainſi, entre le nouveau titulaire d'un bénéfice & les héritiers du précédent, les fruits de l'année ſe partagent à proportion du tems que chaque titulaire a joui avant la récolte. La même choſe a lieu à l'égard de tout uſufruitier à titre onéreux, excepté les cures de Normandie, dont les fruits s'acquierent le jour de Pâques, pour tout le reſte de l'année, aux charges de droits, & entr'autres de faire deſſervir juſqu'au jour de Noël enſuivant. Il y a une ſemblable exception pour quelques Chapitres, comme à Saint-Quentin.

Chaque année de crue d'un taillis s'appelle feuille; & les bénéficiers prennent tous les taillis qu'ils trouvent ſur pied, ſans que les héritiers de leur prédéceſſeur y aient aucune part ou récompenſe pour les feuilles de leur tems.

8°. Les arbres ſont immeubles tant qu'ils ne ſont point ſéparés du fonds. La tonte des ormes, même celle des blancs-bois, quoiqu'ils ſoient en coupes ordinaires, appartient au Maître, & ne fait point partie des fruits du Fermier, ſans une clauſe expreſſe ou un long uſage du contraire.

Les pépinieres ſont auſſi immeubles. Il y a pourtant des coutumes qui permettent aux Fermiers, qui les ont plantées, d'en enlever la moitié après leur bail expiré, pourvu qu'ils les aient faites du conſentement du Propriétaire, ou ſix ans avant la fin du bail. Il y a même de ces coutumes qui déclarent les pépinieres meubles, pour le partage entre la veuve, les héritiers & les uſufruitiers, quand elles ſont d'âge à être tranſplantées. Ne vaudroit-il pas mieux appliquer aux

pépinieres la regle ordinaire par laquelle on juge de la qualité des fruits ; c'est-à-dire, juger les pépinieres meubles pour tous égards, quand elles sont mûres ou prêtes à lever ; & immeubles, quand elles ne sont pas encore d'âge à être transplantées ?

9°. Les abeilles, les pigeons & les paons sont des animaux sauvages à la vérité, mais qui reviennent réguliérement à la maison : ainsi, tant qu'ils conservent l'habitude de s'y retirer, ils appartiennent à celui qui en a la propriété par sa possession actuelle ; mais s'ils cessent d'eux-mêmes, sans contrainte & sans artifice, d'y revenir pendant trois jours, alors ils sont au premier qui les peut prendre ; de même que les essaims d'abeilles qu'on n'a point suivis. On peut dire la même chose des perdrix, des faisans, des oies & des canards, sur-tout des sauvages qu'on auroit voulu apprivoiser.

CHAPITRE VI.

L'Année, les Ustensiles & les Présages de l'Agriculture.

La premiere chose à laquelle le Chef de famille doit s'appliquer, après la connoissance des qualités & de la continence de son terrein, est de bien savoir le plan de tout ce qu'il y a à faire à la campagne pendant toute l'année, afin qu'il sache, à point nommé, ordonner le détail de toutes les saisons, & occuper toujours ses domestiques, quelque tems qu'il fasse, sans cependant trop exiger d'eux. Tout réussit & tout profite quand on sait bien employer son tems & faire les choses en saison.

Article Premier.

L'Année du Laboureur.

En *Janvier*, on dépouille les gros légumes, on retourne les jacheres, & on laboure à Mars ; on fait faire à la maison, pendant le froid & la pluie, tout ce qu'on seroit obligé de faire dans un tems plus précieux ; on apprête & on met en œuvre les chanvres & les lins ; on nettoie & on raccommode les charrettes, tombereaux, charrues, harnois, & tous les autres ustensiles du labourage ; on fait provision de tous les outils tranchans ou autres nécessaires au ménage des champs ; on met tout en état de servir ; on apprête les échalas & les osiers pour lier la vigne, on la déchausse, quand c'est l'usage de le faire, pour la faire avancer, on la taille quand il fait beau ; on coupe les saules & les peupliers, les bois à bâtir & autres ; on releve les fossés ; on façonne les haies ; on remue des terres pour terrer les vignes ; on fume les arbres fruitiers qui languissent ; on émonde les autres ; on essarte les prés ; on bat les grains ; on retourne le fumier fait depuis la Saint-Martin, pour qu'il soit consommé bien également lorsqu'on le répandra ; on laboure les terres légeres & sablonneuses qui ne l'ont point été vers la Saint-Martin ; on laboure & on charrie tant qu'on peut ; on releve les fossés & les digues, quand il fait doux ; on recommence à planter dans les vallées ; on ente tous les arbres & arbrisseaux hâtifs, comme pruniers de damas, avant-pêchers, amandiers, cerisiers, rosiers, & on enterre les cormes, les noyaux, amandes & noix dont on veut avoir des arbres ; on fait travailler les servantes à teiller le chanvre & à filer, quand le tems ne permet pas qu'elles aillent faire des fagots

d'épines & de menus bois; on met à couvert les poules qui le demandent; on marque les agneaux qu'on veut garder; on sale les cochons; dans les pays chauds, on rompt les guerets, & on prépare les terres pour la semaille des mars; on seme, dès-lors, les pois en Italie, & sur la fin de ce mois, on seme le senegré & la vesce qui doit venir en graines; & dans les pays où il y a beaucoup de myrte, de laurier & de lantisque, on en fait des huiles, dont l'usage est merveilleux en Médecine.

En *Février*, on continue la plupart des ouvrages du mois précédent; on plante les vignes; on cure, on taille, on fume & on échalade les autres; on fume les arbres, les champs, les prés, les jardins & les couches; on habille les prairies; on acheve d'élaguer les arbres & de les nettoyer de toutes feuilles sales, mousse & ordure, & de garnir les haies; on donne la façon aux terres destinées en mars, principalement sur les côteaux où il y a moins d'humidité; on seme même l'avoine en bien des endroits, parce qu'*avoine de Février remplit*, dit-on, *le grenier*; on seme aussi les lentilles & les pois chiches, même le chanvre, le lin & le pastel; dans les pays chauds, on prépare les terres destinées en sainfoin; on visite les vins, principalement ceux qui sont foibles & délicats; on plante les bois, les saules, & les rejettons enracinés de toutes sortes d'arbres, tant fruitiers que sauvages, même figuiers, oliviers & grenadiers; on nettoye le colombier, le poulailler, & les toîts des oies, des cannes & des paons, parce que, sur la fin de ce mois, tous ces animaux commencent à s'échauffer & à couver; on repeuple la garenne & on raccommode les terriers; on achete les mouches à miel & on nettoie leurs ruches; en Provence & dans les autres pays chauds, on lie dès-lors la vigne à l'échalas; on rechausse les pieds d'arbres qu'on a déchaussés avant l'hiver, & on donne le verrat aux truies; on attend plus tard dans les climats tempérés.

En *Mars*, on seme les petits bleds, le lin, les avoines, & les autres mars & légumes; on acheve de tailler & d'échalader les vignes; on leur donne le premier labour; on fait des fagots de sarment, & on soutire les vins; on donne la seconde façon aux jacheres; on sarcle les bleds; on seme les olives & autres fruits à noyaux; on dresse les pépinieres; on greffe les arbres avant qu'ils bourgeonnent, & on met tous les jardins en bon état; on seme de la lie d'olives sur les oliviers languissans; c'est encore dans ce mois qu'on défriche les prés & qu'on y seme les mars; on achete aussi des bœufs, parce que, comme ils sont maigres, ils sont à bon marché; on prétend même qu'on en connoît mieux les défauts, & qu'ils sont plus aisés à dompter; on achete encore alors des veaux de deux ans, des genisses & de jeunes poulains pour les élever, & des taureaux, chevaux & ânes pour l'étalonnage.

En *Avril*, on continue de semer les mars & le sainfoin, de labourer les vignes & les terres qui ne l'ont point encore été, de greffer les arbres fruitiers, & de planter les oliviers; on greffe aussi les autres; on taille la vigne nouvelle; on a soin de donner à manger aux pigeons, parce qu'alors ils ne trouvent rien aux champs; on fait donner l'étalon aux cavales, aux ânesses & aux brebis; on nourrit bien des vaches, dont la plupart vêlent ou nourrissent en Avril; on achete des mouches, ou l'on en cherche dans les bois; on nettoie les ruches des autres; & on fait la chasse aux papillons, qui abondent quand les mauves fleurissent.

En *Mai*, dans les pays froids, on seme le lin, le chanvre, la navette, le colsa, le millet & le panis; on plante le safran, on laboure les jacheres, & on sarcle les bleds, on donne le second labour & les soins nécessaires à la vigne, on en ôte tous les pampres & sarmens qui n'ont point de fruits; on coupe les chênes & les aunes, pour qu'ils pelent; on étête les arbres, on émonde & on ente les oliviers;

on

on commence à ſoigner aſſiduement les mouches à miel, & encore plus les vers à ſoie; on tond les brebis; on fait force beurre & fromage; on remplit les vins; on châtre les veaux & on coupe, dans les forêts, de jeunes feuillages pour nourrir les beſtiaux, ſur-tout les chevres.

En *Juin*, on continue les labours & les ſemailles du mois précédent; on ébourgeonne & on lie la vigne; on ſoigne les vers à ſoie; on châtre les veaux; on fait proviſion de beurre & de fromage, & on tond les brebis dans les pays froids; on donne le deuxiéme labour aux jacheres; on charie les fumiers & la marne; on prépare & on nettoie l'aire de la grange, ou on la fait dans les champs quand c'eſt l'uſage du pays; on châtre les mouches à miel, & on tient leurs ruches bien nettes; on fauche les prés & les autres verdages; on fane le foin, on recueille les légumes qui ſont en maturité; ſur la fin du mois on commence à ſcier les orges quarrés. En Italie on commence auſſi à dépouiller les fromens, du moins on ſe munit & on ſe prépare par-tout pour la moiſſon prochaine; on bat du bled pour la ſemaille ſuivante; on dépouille les ceriſes, on amaſſe les claies, & on dreſſe les parcs pour faire parquer les beſtiaux.

En *Juillet*, on acheve de biner les jacheres; on porte les fumiers; on dépouille les orges de primeur, les navettes & colſas, les lins & les vers à ſoie; on récolte les légumes d'été; on ſeme ceux d'hiver; on donne le troiſiéme labour à la vigne, on en ôte le chiendent, & on unit la terre, pour que le ſoleil ne brûle pas les racines; on décharge les pommiers & les poiriers de fruits gâtés, ou qui les chargent trop, & on raſſemble ceux que la chaleur ou le vent fait tomber, pour en faire du cidre de primeur: on fait couvrir les vaches plus qu'en aucun autre tems; on viſite de même les troupeaux, les beſtiaux & les pâturages, pour voir ſi tout va bien; on court les foires de tems en tems pour y vendre ou acheter des beſtiaux, dont le commerce enrichit bientôt une maiſon; on vuide & on nettoie les granges; on retient des moiſſonneurs; on ſe prépare à moiſſonner, & preſque toujours on moiſſonne tous les grains juſqu'aux fromens; dans les climats chauds, on achete dès ce mois des beliers pour ſaillir les brebis; & en Italie, auſſi-tôt après la moiſſon, on rechauſſe les arbres qui ſont en plein champ, & qu'on avoit déchauſſés au mois de Mars, pour que les grandes ardeurs qui ſurviennent vers la fin de la moiſſon, n'en alterent point les racines.

En *Août*, on acheve la moiſſon, on arrache le chanvre, on fait le verjus; dans les pays froids, on effeuille les ſeps de vignes tardifs, pour les faire avancer: au lieu qu'on les ombrage dans les climats chauds, de peur qu'ils ne deſſéchent; on commence à donner le troiſiéme labour aux jacheres, à battre le ſeigle pour la ſemaille qui approche, & à charier le fumier ſur les terres: c'eſt auſſi le vrai tems de chercher les ſources d'eau pour faire des puits, des fontaines, des piéces d'eau, ou autre uſage, parce que, quand on trouve de l'eau, alors on eſt sûr qu'il y en aura toute l'année; on fait la chaſſe aux guêpes & frêlons, qui volent, tourmentent & dérangent fort dans ce mois les mouches à miel; on met le feu dans les pâtis, pour en conſommer les ronces & les mauvaiſes herbes; on loue ſon monde, & on prépare les preſſoirs, les caves, les tonneaux, les nourritures, & tout ce qu'il faut pour la vendange.

En *Septembre*, on acheve de dépouiller ce qui reſte de grains & de chanvres, & de labourer les jacheres; on charie le fumier, on le répand ſur les terres, & on le retourne; on fauche la deuxiéme herbe des prés: on cueille les houblons le ſenevé, les pommes, les poires, les noix & autres fruits d'automne; on ramaſſe les chaumes pour couvrir les étables & chauffer le four dans les endroits où le bois eſt rare; on commence à ſemer le ſeigle, le méteil, & même le froment; on coupe les riz & les millets; on cueille & on façonne le paſtel & la garance; & ſur la fin de ce

mois, on fait ordinairement la vendange; on répand du fumier de pigeon ou des feuilles de cyprès, & on laboure auſſi-tôt les terres ſujettes à exhaler une humeur ſalée qui fait mourir les bleds, comme font la plupart des terres proches de la mer en Italie. Dans les pays chauds, on ſeme auſſi dans ce mois les pois, la veſce, le ſenegré, la dragée, le panis, le millet & les haricots; on caſſe les terres pour y ſemer le ſainfoin dans le tems; on fait de nouveaux prés, on raccommode les vieux, & on ſeme les lupins avant tous autres grains; on fait amas de cochons maigres pour les mettre à la glandée.

En *Octobre*, on acheve la vendange & on façonne ſes vins; on acheve la ſemaille des bleds; on recueille & on façonne le miel & la cire, & on nettoie les ruches; on acheve la récolte du ſafran qui commence ſur la fin de Septembre; on ramene les brebis le ſoir à la bergerie dès le commencement de ce mois, ou, pour mieux dire, dès que les nuits du climat deviennent trop fraîches & trop longues pour ces troupeaux; on ſerre les orangers; on ſeme les lupins, l'orge quarré, l'hivernache, les pois & les féveroles; on façonne le cidre & le raiſiné: on fait des raiſins ſecs, des pruneaux, des pommes & des poires tapées; on plante les oliviers; on déchauſſe ceux qui ſont en pied, parce qu'étant plantés ordinairement ſur des montagnes & expoſés au midi, ils ont beſoin de toute l'eau qu'on peut amaſſer; on confit les olives blanches. Sur la fin de ce mois, on commence à provigner la vigne, & à la déchauſſer dans les endroits où il eſt d'uſage de le faire, ce qui s'appelle *rueller;* & ſur-tout on veille aux vins nouveaux; on commence à abattre les bois, à tirer la marne, & à planter. En Italie & dans les autres pays chauds, depuis le dix juſqu'au vingt-trois Octobre, on ſeme le froment ras & barbu, même le lin, qu'on ne ſeme en France qu'au printems.

En *Novembre*, on continue de faire les cidres, d'abattre les bois, de planter, provigner & déchauſſer la vigne; d'amaſſer les olives quand elles commencent à changer de couleur, & d'en faire les premieres huiles; de planter les oliviers, tailler les autres, & ſemer de nouveaux prés: on encave les vins; on fait la récolte des châtaignes & des marrons, de la garance & des oſiers; on acheve de ſerrer les fruits d'automne & d'hiver; on amaſſe du gland pour les cochons, on ſerre les raves; on amaſſe de bonne heure & on fait ſécher le plus d'herbes qu'on peut pour le fourrage des beſtiaux; on charie les fumiers & la marne; on lie les vignes; on rapporte & on ſerre les échalas, & les claies des parcs; on coupe les ſaules & les oſiers pour en faire des treilles, des ruches, des paniers & des corbeilles; & on caſſe les noix pour en faire de l'huile: cet ouvrage s'appelle ordinairement la *veillée.* On commence auſſi, dès le mois de Novembre, à tailler la vigne; on émonde les arbres, on remédie à leurs maladies, quand ils en ont, & on coupe le bois à bâtir & à chauffer; on nettoie les ruches avec de grandes plumes d'oies, & on viſite la fruiterie & la ſerre pour voir ſi rien ne s'y gâte. Dans les pays chauds, on commence, dès ce mois, à avoir des moutons; on donne le bouc aux chevres, & on ſeme le bled ras & barbu, l'orge, les feves & le lin; au lieu que, dans les pays tempérés & froids, on ne ſeme tout cela qu'en Mars.

En *Décembre*, on continue à défricher les bois & à en couper pour bâtir & ſe chauffer; on fume & on marne les terres; on bat le bled à la grange; on fait des échalas, des paniers de joncs & d'oſiers, des rateaux, des manches; on aiguiſe les outils tranchans; on nettoie & on raccommode tous les harnois, charrois & uſtenſiles du labourage; on tue & on ſale les cochons; on couvre de fumier le pied des arbres, & les légumes qu'on veut garder au jardin juſqu'au printems; on viſite ſouvent les terres pour voir & réparer les dégâts des eaux, & les faire couler & courir dans les vieux prés; on étête les peupliers & les autres arbres qu'on veut faire repouſſer plus fortement au printems, on dreſſe des rets & des piéges, & onreprend les ouvrages de Janvier.

Article II.

Ustensiles du Labourage.

Notre Chef de famille s'étant fait ainsi le plan du travail annuel de la campagne, il faut maintenant lui mettre les armes à la main, & en donner ici une liste, afin qu'il en connoisse l'usage & qu'il en fasse provision.

Comme la *charrue* est le grand ouvrier du labourage, afin qu'il ne chomme jamais, il en faut toujours avoir au moins deux, composées chacune de deux roues & de son essieu, sur lequel est dressé le chevalet, autrement dit la sellette, où sont attachés le timon, le soc, le coutre, les oreilles & le manche de la charrue. Il faut changer le soc le moins qu'on peut, & il doit être façonné & placé de sorte qu'il n'incommode point celui qui tient la queue de la charrue, & ne l'empêche point de tracer les raies droites & les sillons égaux. La queue, ou manche de la charrue, doit être d'une longueur proportionnée au train & au harnois auquel elle est attachée, & y être posée avec jugement, sur-tout que l'oreille de la charrue soit placée de maniere qu'elle renverse la terre commodément, afin que les bêtes de labour ayent moins de peine à tirer. Le coutre, qui est pour fendre la terre, doit être de bon gros fer, non cassant & point trop large, pour qu'il ne se charge point de terre, & qu'il fatigue moins l'homme & les bêtes qui labourent. Il y a des charrues de plusieurs façons, même dans chaque canton, & pour les différens labours de la même terre ; il en faut avoir plusieurs de chaque sorte, pour n'en point manquer. Il y en a aussi qui n'ont point de roues, mais seulement une perche sur laquelle on monte tout le train de derriere de la charrue. On se sert de ces sortes de charrues dans toute la Gascogne; mais elles ne sont propres que pour les bœufs de moyenne taille, & dans les terres légeres ; elles sont beaucoup plus pesantes & plus difficiles à manier que celles à roues. Il y a aussi des charrues à bras, dont on se sert pour labourer les petits jardins à force de bras, & ce n'est autre chose que trois morceaux de bois, enchassés l'un dans l'autre, qui font les trois côtés d'une figure quarrée, dont le fer tranchant fait le quatriéme côté; ce fer est de deux pieds & demi de long sur quatre à cinq pouces de large, & on le pose un peu en biais, afin qu'il morde plus aisément dans la terre.

Il faut des *charrettes* de différentes grandeurs; des petites pour charier le fumier, pour transporter les grains, les matériaux, les meubles & autres nécessités de la maison; il en faut de grandes pour les gerbes, le foin, le chanvre & le lin, on les appelle charrettes *ridelées* ou *gerbieres ;* on les fait ordinairement plus étroites par le bas que par le haut, pour que les gerbes s'y rangent & s'y entassent mieux; on y fait aussi, au bout, une espéce de charpente à queue de paon, plus large que les ridelles, avec un moulinet derriere, pour qu'il y tienne plus de gerbes ou de foin, qu'on serre avec une corde, qui passe, par-dessus la charge, d'un bout de la charrette à l'autre : souvent on en garnit le dessous d'une grosse toile, pour conserver le grain des gerbes qui se perdroit en les voiturant du champ à la grange.

On se sert aussi de *tombereaux* ou *belneaux* pour porter les fumiers & les matériaux; mais, comme les tombereaux sont lourds & embarrassans, ils sont moins d'usage que les charrettes : les bœufs sur-tout ne s'en accommodent point.

Les *chars* ou *charriots* sont de grandes charrettes montées sur quatre roues. Les *chartrains* ou *haquets* ne servent qu'à porter les tonneaux de vins, huiles, cidres, bierre, &c.

Il faut que toutes ces voitures aient de bons essieux, des roues fortes & légeres ;

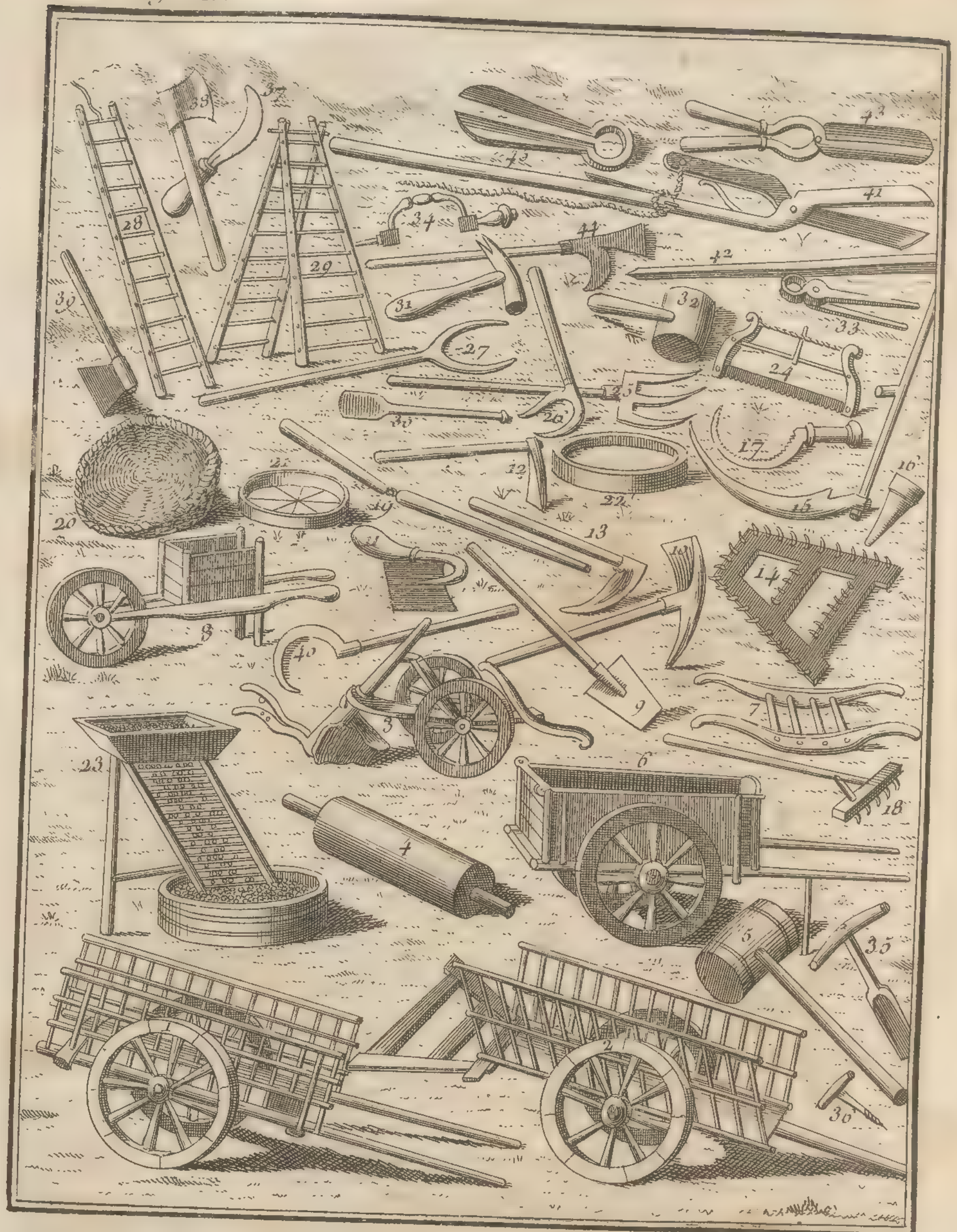
que les bandages en ſoient puiſſans & bien cloués; ce qu'on appelle des roues bien embâtées; que les jantes ſoient bien enclavées; les ridelles de bon bois; & les coffres, quand elles ſont à coffres, de planches fortes, bien jointes & ſoutenues en deſſous, pour mieux porter les terres, le fumier, le ſable, les matériaux, les grains, &c. ſans qu'elles fatiguent & ſans que rien ne ſe perde : il y en a qu'on ne garnit que d'oſier, d'autres avec des clayons. Dans les pays de montagnes, on fait le derriere des charrettes plus élevé que le devant, pour ſoulager les bêtes de voitures. On doit toujours avoir des roues & des eſſieux de relais, afin que rien ne chomme à la campagne.

La *caſſe-motte*, qui ſert à briſer les mottes des terres fortes, n'eſt qu'une eſpéce de maſſue de bois le plus dur qu'on peut trouver. La maſſe eſt groſſe comme la cuiſſe, longue de deux pieds, garnie de cercles de fer, & le manche a quatre pieds de long.

La *herſe* eſt néceſſaire au labourage pour ameublir & unir les terres; c'eſt pourquoi il en faut avoir de différentes grandeurs; elles doivent être de bois lourd, façonnées ſolidement, bien ferrées, & garnies de bonnes dents longues de fer, ou du moins de bois bien dur : on y attache ordinairement une pierre ou deux pour la rendre plus lourde, & pour briſer toutes ſortes de terres. Il y a des herſes plus peſantes les unes que les autres : il y en a qui ont des roues ſur le devant; & d'autres qui n'en ont point : les premieres ſont plus commodes & plus d'uſage. Les curieux veulent que la herſe ait ſix pieds de long, que les dents ſoient à cinq pouces de diſtance les unes des autres, & qu'elles aient quatre pouces de ſaillie hors du bois où elles ſont plantées. Quand une herſe eſt bien chargée & bien menée, ſes dents entrent un bon doigt en terre, ce qui ſuffit pour bien unir le ſol. On fait des herſes ſans dents; ce n'eſt qu'un tiſſu d'oſier, ou des eſpéces de claies aſſez épaiſſes, qui ſervent à applanir les terres ſemées en lin : encore faut-il que ce ſoit une terre ſablonneuſe & légere.

Il faut auſſi, dans une baſſe-cour, un ou deux *cylindres* pour refouler les lins, les avoines & les légumes qu'on ſeme en pleine campagne; deux ou trois *civieres*, & autant de *brouettes*, pour qu'une ou deux perſonnes puiſſent tranſporter le fumier des écuries & étables, les terres, pierres & mille autres choſes de détail.

On a encore beſoin, à la campagne, de *rateaux*, dont les uns doivent être à dents de fer, les autres de bois, pour amaſſer les foins dans les prés; les menues pailles dans la grange, nettoyer les allées, tirer les raiſins de la cuve & les porter au preſſoir, &c. De même des *fourches* de pluſieurs eſpéces, les unes de bois pour faner le foin & répandre le fumier, les autres garnies de fer pour le charger; des *tire-fiens* pour les tirer; des *échardonnoirs*, qui ne ſont ſouvent que des pinces de bois, avec leſquelles on arrache des chardons; les *ſarcloirs*, qui ſont des petits fers, tranchans en dedans, faits en rond ou à angle, & montés ſur un long manche, pour couper les herbes par le pied; des *forces*, pour tondre les moutons; des *houes*, des *piques*, des *pelles*, des *béches*, des *pioches* & *piochons* de pluſieurs façons; des *échelles* de toutes grandeurs; un ou deux *croiſſans* pour tondre les haies & pour le jardin; des *fléaux*, des *vans* & des *cribles*; des *faux* pour les foins & avoines; des *faucilles* pour les bleds; des *cognées*, des *haches* & des *ſerpes* de toutes grandeurs, même un *goujat*, qui eſt une eſpéce de grande ſerpe de deux pieds de long, recourbée par le bout, emmanchée de bois avec une virole; des *marteaux*, *maillets*, *tenailles* & *ſcies*; des *villebrequins*, des *tarrieres* & des *vrilles* de différentes groſſeurs; une *petite enclume* pour battre le fer des faux; une pince, qui eſt un lévier de fer aiguiſé d'un bout en biſeau, dont les Paveurs ſe ſervent pour détacher les pavés; les Laboureurs en font uſage pour ficher en terre des ſaules ou des pieux pour faire les haies, & les Vignerons pour



Non oderis Laboriosa opera et rusticationem creatam ab Altisimo.
Ecli. 7.6.

planter la vigne ; un *cric* pour lever les grands fardeaux ; une *broye*, autrement dit, *machoire* ou *maque*, pour broyer le chanvre, & plusieurs *dreges* ou *ſerans*, pour peigner le chanvre & le lin ; des *claies*, tant de pleyons que de bois de quartier, pour faire des parcs, clorre des herbages, &c.

Explication de la Planche d'ici à côté.

1. *Charrette ſimple.*
2. *Grande charrette à ridelles épatées & à queue.*
3. *Charrue.*
4. *Cylindre de bois pour caſſer & unir la terre, refouler les avoines, &c.*
5. *Caſſe-motte.*
6. *Tombereau.*
7. *Civiere.*
8. *Brouette.*
9. *Beche.*
10. *Pioches.*
11. *Houe.*
12. *Hoyau.*
13. *Pique pour piquer le tuf, les terres dures, arracher des pierres, &c.*
14. *Herſe.*
15. *Faux.*
16. *Petite enclume pour battre le fer de la faux.*
17. *Faucille.*
18. *Rateau.*
19. *Fléau.*
20. *Van.*
21. *Vannette pour époudrer l'avoine des chevaux.*
22. *Crible à main.*
23. *Crible à pied.*
24. *Scie.*
25. *Fourches à dents de fer.*
26. *Tire-fien.*
27. *Fourche de bois pour répandre le fumier, fanner le foin, &c.*
28. *Echelle ſimple.*
29. *Echelle double.*
30. *Pelle de bois.*
31. *Marteau.*
32. *Maillet.*
33. *Tenailles.*
34. *Villebrequin.*
35. *Tariere.*
36. *Vrille.*
37. *Serpes.*
38. *Hache.*
39. *Cognée.*
40. *Echardonnoir* ou *Sarcloir.*
41. *Echenilloir.*
42. *Pince de fer pour lever des pavés, faire des trous à planter vignes, ſaules, &c.*
43. *Ciſeaux pour tondre les haies, &c.*
44. *Inſtrumens pour ôter des arbres la mouſſe, le gui, les chancres, le bois mort ou inutile, &c.*
45. *Forces pour tondre les moutons.*

On fait ou on raccommode la plupart de ces uſtenſiles à la maiſon, pendant l'hiver ; & quand on en achete ou qu'on en fait des neufs, il faut, tout d'un coup, bien faire les choſes & n'avoir que du bon, quoiqu'il coûte plus cher ; il y a de l'épargne à ceci, ſur-tout à la campagne, où l'on n'eſt pas à portée d'en avoir de nouveaux auſſi-tôt que les mauvais manquent.

ARTICLE III.

Préſages de l'Agriculture.

Notre Econome étant inſtruit & muni comme on vient de le dire dans les deux Articles précédens, avant que de mettre la main à l'œuvre, doit encore ſavoir le pronoſtic des tems, des ſaiſons & des années, & prévoir, autant que faire ſe peut, les pluies, les vents, les ſéchereſſes, les fertilités ou les cheretés, pour régler, là-deſſus, ſes ouvrages & ſon commerce. Je ſais que les Aſtronomes,

les Géometres & les esprits forts ont peu de foi pour ces sortes de présages; mais les faiseurs d'Almanachs en méritent encore moins. D'ailleurs il ne s'agit pas en cette occasion d'une certitude physique de ce qui arrivera; & puisque c'est ici le théâtre de l'agriculture, je n'ai pu y taire les signes que les Laboureurs tirent du fond même de l'agriculture, pour prévoir les changemens de tems : comme ils ne les prédisent que sur le cours ordinaire de la nature qui leur est familiere, ou sur l'instinct des bêtes qui ne suivent qu'elle, il ne faut ni négliger leurs conjectures naturelles, ni les décrier, puisqu'elles les rendent plus habiles, & qu'ils rencontrent souvent plus juste que les Maîtres de l'art, comme l'expérience nous le fait voir tous les jours.

Présages de pluie.

Par les astres : quand le *soleil* se leve dans les nuages qui le cachent tout-à-fait ou à moitié; quand il paroît taché, ou qu'il est rouge, bleu ou chargé de plusieurs couleurs; qu'il est environné de longues raies, ou qu'il est, dès-lors, plus âpre qu'à l'ordinaire : ce sont signes de pluie dans la journée; de même lorsque, dans son cours, il paroît pâle ou noir & obscur, ou petit & rond comme une boule, environné de cercles sombres, caché dans un nuage jaune ou roussâtre, ou qu'en se couchant, il est plus âpre qu'à l'ordinaire, qu'il pousse de longs rayons, ou qu'il demeure dans une nuée noire; quand en se levant il a été environné de nuages rouges, c'est de la pluie pour le lendemain; & si en se couchant, il y a à sa gauche une petite nuée, ou s'il se cache dans des nuages blanchâtres, pommelés & dilatés comme des toisons, il pleuvra dans peu de jours.

La *lune*, qui se renouvelle quand le tems change, qui ne paroît point le quatriéme jour, ou qui a les cornes sombres dans son commencement; quand elle est pâle, obscure on noire, ou blême, livide & verdâtre, principalement le troisiéme jour, ou au commencement du quartier; quand elle est cernée ou embrouillée dans son plein, marque la pluie. On prétend aussi que le trois, le quatre & le cinquiéme jour de la lune influent sur tout le reste du mois; & que quand la corne haute du croissant est plus obscure que la basse, il pleuvra en décours; au lieu que la pluie viendra au premier quartier, si la corne basse est la plus sombre; & en pleine lune, si le milieu du croissant est le plus noir.

C'est encore un signe de pluie, quand les autres planetes sont environnées d'un cerne, & de quelqu'averse d'eau, quand les étoiles ne brillent point, ou paroissent cernées ou nébuleuses, quoique le ciel soit clair : de même lorsqu'il fait plus chaud qu'il ne doit, que le tems est pommelé, que des nuées blanches vont à l'orient, ou des nuages noirs ou roussâtres contre le vent; qu'on voit l'arc-en-ciel sur les eaux, ou qu'il paroît double; s'il éclaire en tems serein, & que les éclairs soient bien plus fréquens que les coups de tonnerre; s'il tonne en plein midi, qu'on voye quelques nuées errer au haut des montagnes, & qu'après la pluie il s'éleve un vent aigu & froid.

De même encore, si on se trouve las & assoupi, sans autre cause que la pesanteur de l'air; si l'on ressent des douleurs aux jointures, des rhumatismes, des cors aux pieds, ou des douleurs aux parties qu'on a eu rompues; si les oiseaux aquatiques se lavent continuellement; si la corneille se baigne ou crie le soir; si le corbeau croasse ou bat des aîles; si les oies crient & volent plus que de coutume; si les abeilles n'osent s'éloigner; si les vers sortent de terre; si les fourmis s'agitent & emportent leurs œufs; si les oiseaux de riviere battent des aîles, crient & voltigent sur l'eau; si les grenouilles croassent par bandes & plus qu'à l'ordinaire; si les poules se mettent à couvrir leurs poussins sous leurs aîles, ou à gratter la terre & se battre; si les pigeons s'élevent en l'air

précipitamment; s'ils rentrent tard au colombier, ou s'ils n'en ſortent point; ſi les hirondelles volent bas & crient ſur les eaux; ſi les cochons folâtrent & briſent tout; ſi les chats s'épluchent; ſi le héron voltige tout triſte; ſi les bœufs mangent plus que de coutume, ſe couchent ſur le côté tourné au midi, & léchent leurs ongles; ſi les vaches béent en l'air; ſi les ânes braient plus que de coutume, ou s'ils ſecouent les oreilles, ſe roidiſſent la queue & ſe vautrent; ſi les coqs chantent extraordinairement, principalement le ſoir quand ils ſont juchés; (le chant du coq, à des heures extraordinaires, marque toujours un changement de tems); ſi le ſel devient humide; ſi les retraits puent plus que de coutume; ſi les loups hurlent & s'approchent des maiſons; ſi les araignées tombent ſans vent; ſi les chiens ſe vautrent; ſi les mouches, les puces & les punaiſes mordent plus fort que de coutume; ſi le ſon des cloches eſt plus perçant; ſi les grues quittent les vallées, s'élevent ſur les hauteurs, & s'en vont de bonne heure; ſi le feu paroît bleu, s'il ſouffle de lui-même, s'il n'éclaire pas & ſe couvre de ſes cendres; ſi les charbons pétillent & étincellent, & que la fumée n'aille pas droit; s'il s'attache des charbons deſſous le pot au feu; ſi la lampe ou la chandelle a peine à s'allumer, ſi elle ſe noircit en brûlant, ſe charge de champignons & pétille, ou que la fumée ſoit épaiſſe; ſi les feuilles du trefle & les aiguillons du chardon à Bonnetier, quoique cueilli & mis au ſec dans la maiſon, ſe reſſerrent; ſi la ſuie des cheminées tombe par floccons; ce ſont-là tous ſignes d'orage & de pluie, principalement quand les gouttes d'eau ſont blanchâtres & font de grandes bulles, que la pluie commence doucement & par gouttes fines, ou que celle qui tombe tout-d'un-coup ſans vent eſt auſſi-tôt imbibée en terre, & que celle des étangs eſt plus chaude que de coutume.

Préſages de beau tems.

Quand le ſoleil ſe leve ſans tache, ſans rayons rompus, & ſans être plus grand qu'à l'ordinaire; qu'il ſe leve dans un petit brouillard qui s'évanouit, & dans un cercle qui ſe diſſipe également; qu'il ſe couche clair & net au milieu de quelques petits nuages rougeâtres détachés les uns des autres; quand la lune eſt claire en ſe levant, ou que le cercle qui l'environne ſouvent alors, & qu'on appelle le *halo*, ſe diſſipe; quand elle ſe renouvelle en tems ſerein, que ſon croiſſant eſt ſans tache, que le troiſiéme jour ſa lumiere eſt petite, mais vive, & qu'elle eſt brillante & ſans nuage le quatriéme jour & dans ſon plein, c'eſt du beau tems pour tout le reſte de ſon mois. Quand les étoiles ſont brillantes & ſans taches, le tems rouge le ſoir, & blanc le matin, ſur-tout après la pluie; que le ciel ſe découvre du côté oppoſé au vent; quand les nuées qu'on voit quelquefois paroître en forme de plumace ou de rameaux de palme, qui ſont comme un chapeau dont elles couvrent le haut des montagnes, ſe diſſipent; ſi, ſur le ſoir, on voit quelques éclairs ſans tonnerre ni nuages; ſi la voie de lait ou lactée, qu'on appelle auſſi le chemin de ſaint Jacques, eſt claire & luiſante; ſi, au point du jour, le ciel eſt bordé aux extrêmités de l'horiſon, d'un cercle blanc ou doré; s'il y a eu beaucoup de roſée & que le ſoleil ſoit ſerein, on peut compter ſur un beau jour. De même quand le hibou ſe montre le ſoir & chante toute la nuit, que les mouches s'aſſemblent & ſe jouent au ſoleil couchant, ou que les chauves-ſouris ſortent de leurs trous, que les corneilles crient le matin, que les grues volent haut, que les canards s'écartent de l'eau, & que l'épervier fait la chaſſe aux alouettes. Une éclipſe amene ordinairement du beau tems.

Le Peuple prend pour un préſage du beau tems, ce qu'on appelle *écumes printanieres*; c'eſt-à-dire, certaines filandres ou écumes blanches, qu'on voit naître

au printems, & s'attacher indifféremment à toutes sortes de plantes, ou voler au gré du vent : elles ne paroissent que quand le tems est beau ; le mauvais tems les détruit Les écumes printanieres ne sont autre chose que de certaines exhalaisons grossieres qui composent, en se réunissant, cette espéce de fil blanc.

Présages de vent.

Si le soleil, en se couchant, paroît rouge dans des nuàges ou des cercles rougeâtres, plus grand que de coutume, & qu'il ait été couleur de pourpre long-tems auparavant ; si la lune est de même, sur-tout en croissant ; si les étoiles paroissent plus grosses & plus brillantes qu'à l'ordinaire, si les nuées montent en haut & s'assemblent, ou si elles forment comme des troupeaux de brebis ; s'il tonne le matin ou sans éclairs ; si les forêts & les montagnes bruissent, & que les moineaux gazouillent plus qu'à l'ordinaire ; si les canards étendent leurs aîles souvent & long-tems ; si le son des cloches paroît intermittent à l'oreille ; & si le feu étincelle, craque & vente, ce sont toutes marques de grand vent ; de même quand la mer bruit, quoique tranquille.

Présages de tonnerre & tempête.

On doit les craindre, quand en été, ou au commencement de l'automne ; le soleil est beaucoup plus chaud que de coutume en se levant & en se couchant ; quand on voit, en l'air, une nuée épaisse & profonde, quelques météores errans ou dérangés, ou l'arc-en-ciel au couchant en même-tems que le soleil s'y couche, & que le vent d'oüest souffle.

Présages de neige & grêle.

Quand, en hiver, les nuées obscures blanchissent, principalement lorsque le vent de bise souffle ; quand le soleil ou la lune ont plusieurs cercles pâles & rougeâtres ; quand l'air, de froid & vif qu'il étoit, s'épaissit & s'adoucit tout-d'un-coup, ou qu'il fait un froid sec sans gelée, tout cela annonce la neige. De même quand, en automne ou au printems, les nuées noires blanchissent, ou qu'il s'en fait un mêlange de noires & de blanchâtres pendant qu'il paroît plusieurs signes de pluie, la grêle est prête à tomber.

Présages de l'Hiver, de l'Eté & des changemens de saison.

Quand il y a abondance de glands ; quand les moutons paissent en automne par troupeaux ; que les cochons fouillent la terre en pâturant, la tête tournée, le plus souvent, du côté de la bise ; ou quand les brebis, qui ont déja eu le mâle, le recherchent encore ; ce sont autant de marques que l'hiver prochain sera rude & long : de même que l'été sera bien chaud, quand on voit les beliers & les vieilles brebis s'accoupler au printems.

L'hiver approche lorsque les canards quittent volontiers l'eau ; que le rossignol domestique chante fort ; que les grues s'assemblent & s'en retournent, que les oies s'entrebattent & crient pour le manger ; que les moineaux font grand bruit le matin. Il va faire bien froid quand on voit les oiseaux aquatiques se retirer dans les grandes rivieres, & les moineaux chercher les buissons ou les maisons ; quand la neige & la grêle sont fines, les étoiles extraordinairement brillantes, la flamme vive, & le charbon ardent ; lorsque le linge se roidit, que ce qui a coutume

coutume d'être moite est sec, que les gouttes d'eau tombent lentement des toits, & que les extrêmités du corps deviennent tout-d'un-coup froides, ce sont des preuves qu'il fait déja froid, & qu'il sera long. Au contraire, le printems recommence, quand on sent le zéphir souffler doux, quand on voit les hirondelles revenir, & la gorge des canards blanchir sur la fin de l'hiver.

Présages pour connoître si l'année sera hâtive ou tardive.

On croit communément que l'année sera hâtive, quand il pleut après la vendange, dans le commencement d'Octobre; qu'elle sera moyenne, quand il pleut à la fin de ce mois; & tardive, quand les pluies ne viennent qu'au commencement de Novembre. Ce qu'il y a de certain, c'est que lorsque l'année a été seche, & qu'il y a apparence de beaucoup de pluie sur la fin de l'année, il faut semer le bled plus dru, parce qu'il y a lieu de craindre que les pluies n'en fassent beaucoup gâter en terre.

Présages de fertilité & de stérilité.

Nos Anciens ouvroient, en automne, une certaine excroissance qu'on appelle noix de galle, qui se trouve sur le chêne; & ils comptoient que l'année suivante seroit bonne, quand ils voyoient une mouche dans la noix: au contraire, ils ne s'attendoient qu'à la stérilité, quand ils y trouvoient une araignée; mais leur préjugé étoit faux, & par conséquent, on ne doit pas s'y arrêter. Je parlerai ailleurs de la noix de galle, & je dirai ce que peuvent être cette mouche & cette araignée qu'on trouve dedans.

A présent, on espere assez, lorsqu'on a vû un automne serein, de la neige, dans la saison, un printems médiocrement chaud, point trop de fruits ni de poissons, le genêt bien fleuri, & plus de fleurs au noyer que de feuilles; au lieu qu'on craint que les grains ne manquent, quand les gelées & les rosées viennent hors de saison; quand le printems ou l'été sont trop humides; l'air & la terre abondans en araignées, en vers, sauterelles & autres insectes, & quand il y a extraordinairement de feves, de fruits & de poissons. On est revenu de la frayeur que causoient les éclipses; celles de soleil, qui se font quand les bleds sont en fleur, nuisent à ce qu'on prétend à la force des épis qui restent peu garnis de grains, parce que les fleurs, dit-on, n'ont point eu toutes les influences ordinaires du soleil.

Bien des gens croient encore que l'année sera mal-saine, quand la fin du printems & l'été sont extraordinairement pluvieux ou chauds, ou quand le vent du midi y regne sans pluie, ou encore quand l'automne & l'hiver sont très-bruineux & fort peu pluvieux, & qu'il y a quelque grande mortalité de brebis, d'oiseaux qu'on trouve morts, & un grand nombre de grenouilles, de cloportes, de vers, taupes, lésards & serpens.

Utilité du Thermometre & du Barometre pour les Présages de l'Agriculture.

L'on a perfectionné, de nos jours, une maniere de connoître les tems, bien plus aisée & bien plus sûre que tout ce qui vient d'être dit; & il est peu de personnes de goût, qui n'aient, à présent, chez eux, un *thermometre* & un *barometre*. Ces deux instrumens de méchanique, qui ne coûtent pas une pistole chaque, sont les oracles du beau & du mauvais tems. Le premier marque les degrés du chaud & du froid; c'est un tube ou tuyau de verre soudé à une phiole ou ampoule qui est au bas, laquelle est pleine, pour l'ordinaire, d'esprit-de-vin coloré,

la chaleur, dilatant cette liqueur, la fait monter dans le tuyau, & le froid la resſerrant la fait deſcendre : voilà comment le thermometre annonce le froid ou le chaud. Le ſecond, qui eſt auſſi un tuyau ou tube de verre recourbé, ſert à marquer le tems ſec ou humide, au moyen du vif-argent dont il eſt rempli en partie : on peut s'attendre à du ſec, à proportion que la colonne de vif-argent eſt plus preſſée que la colonne d'air qui peſe deſſus ; & à de l'humide, à proportion qu'elle eſt moins preſſée. Par-là, ſans le moindre ſoin, on connoît, chez ſoi, au doigt & à l'œil l'état & les variations du tems ; & il n'y a rien de plus curieux, de plus commode & de plus utile pour les opérations de l'agriculture & du jardinage. Il y a encore l'*hygrometre,* qui fait auſſi connoître la ſéchereſſe & l'humidité de l'air.

CHAPITRE VII.

Des Fumiers & autres Amendemens.

AMENDER une terre, c'eſt la rendre meilleure, par le ſecours des corps étrangers qu'on y mêle ; & on l'amende, ou pour en corriger les défauts, comme quand elle eſt trop humide ou trop chaude, trop forte ou trop légere, ou bien pour rétablir celle qui eſt uſée ou qui s'uſe.

On peut rendre un fonds de terre meilleur qu'il n'eſt, en le laiſſant repoſer, ou en l'employant à une autre ſorte de production. C'eſt ainſi qu'on laiſſe repoſer les terres à grains, ordinairement de trois années une, ou ſeulement la cinquiéme année, ou alternativement d'année en année, ſuivant que le fonds eſt plus ou moins gras. C'eſt dans la même vûe qu'on leur fait porter des fruits plus aiſés à nourrir, ou pour leſquels la terre eſt abſolument neuve, quoiqu'elle ſoit uſée pour d'autres productions ; comme une terre à bled qui commence à ſe rétablir quand elle n'a que de la veſce à produire ; ou un bois qui fera merveille, ſi on le met en grains, quoiqu'il n'ait plus aſſez de ſubſtance pour toutes les plantes dont il étoit couvert. Mais, quoique le repos ou le changement d'uſage d'une terre la rende meilleure, ni l'un ni l'autre ne ſont pourtant pas compris dans ce qu'on appelle *amendemens ;* car, pour amender une terre, il faut, comme je l'ai dit ci-deſſus, y mêler quelque matiere étrangere qui engraiſſe, ameubliſſe, échauffe, rafraîchiſſe ou vivifie le fonds avec lequel on l'incorpore.

Celui qui connoît la qualité de ſa terre, jugera aiſément de quel amendement elle a beſoin ; car, comme les défauts ne ſe peuvent corriger que par leurs contraires, il doit conclure qu'il faut à ſa terre des engrais humectans, ſi elle eſt trop ſeche, qu'il faut la rafraîchir, ſi elle eſt trop chaude, ou l'échauffer & la deſſécher, ſi elle eſt trop froide & trop humide.

Il y a deux défauts généraux dans les terres ; le premier eſt d'avoir trop d'humidité, & elle eſt ordinairement accompagnée de froid & d'une grande peſanteur ; le ſecond eſt d'avoir trop de ſéchereſſe, qui ne va point ſans une exceſſive légéreté, & ſans beaucoup de diſpoſition à être brûlante. Il faut donc oppoſer deux remédes différens à ces deux défauts oppoſés. Auſſi voyons-nous que les amendemens qu'on employe dans les terres, ſont les uns gras & rafraîchiſſans, comme les fumiers de bœufs, de vaches & de pourceaux, les curures des mares, &c. les autres ſont chauds & légers, comme les fumiers de pigeon, de mouton, de cheval, de mulet & de poule, la marne, &c. il faut des amendemens chauds aux terres humides, froides & peſantes, pour les rendre plus légeres & plus meu-

bles ; il en faut de gras & rafraîchiſſans dans les terres maigres, ſeches & légeres, pour les rendre plus graſſes & plus ſubſtantielles, & afin d'empêcher que les hâles du printems & les chaleurs de l'été ne les alterent.

Il y a quelquefois de la peine & du coût à avoir de bons amendemens, ſurtout en certains pays : c'eſt pourtant à quoi on doit s'appliquer principalement, car il eſt néceſſaire de bien réparer les ſels que la terre perd dans les végétations. On verra, par le détail qui va ſuivre, qu'il n'y a point d'endroits où, avec un peu de ſoin, on ne puiſſe avoir beaucoup & de bons amendemens.

Des Fumiers.

Le fumier eſt le plus ordinaire des amendemens.

Le fumier de *vache*, qui eſt le plus commun de tous, eſt auſſi le meilleur, quand il eſt bien pourri, parce que, comme il eſt le plus gras & rafraîchiſſant, il corrige davantage le défaut le plus ordinaire des terres, qui eſt d'être ſeches & maigres : il ſe conſerve long-tems dans la terre ; & comme il n'a pas trop de chaleur, il le faut porter & l'enterrer avant l'hiver, qui eſt la meilleure ſaiſon pour fumer, comme nous le dirons ci-après. Le fumier de vache s'emploie principalement pour les terres ſeches & ſablonneuſes ; & il eſt bon de ne l'y mêler que par un tems ſombre & humide, pour que les ſels du fumier, & le peu d'humidité de la terre ſur laquelle on le répand ſe diſſipent moins.

Le fumier de *mouton* eſt auſſi très-gras ; & comme il a plus de ſel & de chaleur que celui de vache, il eſt plus propre pour les terres froides ou maigres : il faut s'en ſervir & l'enterrer au mois de Novembre, avant le fort de l'hiver.

Le fumier de *cheval* eſt le pere de la fécondité des terres labourables, & on ne ſauroit en avoir trop : il eſt pourtant moins gras que les précédens ; mais il eſt chaud & plein de ſels : auſſi n'eſt-il pas propre aux arbres, qui ont toujours plus beſoin de graiſſe & de nourriture que de chaleur : c'eſt pourquoi on l'emploie plus ordinairement dans les potagers, pour échauffer la terre & y élever des herbes de bonne heure. Par cette même raiſon, il eſt très-bon, dans les terres fortes, froides ou humides, parce qu'il les deſſeche, les échauffe & les ameublit. On peut néanmoins s'en ſervir par-tout, lorſqu'il eſt bien conſommé, ou qu'il eſt mêlé avec d'autres fumiers, ou enfin lorſqu'il a perdu ſa chaleur. On doit le répandre de bonne heure, & l'enterrer avant la fin de l'hiver, afin que toute ſa chaleur ſoit diſſipée avant le printems : ſi l'on attendoit à l'employer après l'hiver, il pourroit trop échauffer, & même brûler les racines des arbres ou les grains.

Les fumiers de *mulet* & d'*âne* ont dans un degré inférieur, les mêmes qualités que celui de cheval ; ainſi il faut en uſer de même.

Celui de *chevre* eſt à-peu-près comme celui de mouton.

Le fumier de *porc* eſt le plus froid de tous, & n'a preſque point de ſubſtance ni de ſels ; c'eſt pourquoi, à moins qu'on ne le mêle avec d'autres, il n'eſt bon tout ſeul qu'à bien peu de choſe ; il eſt pourtant le meilleur pour les terres brûlantes, & comme les arbres ne jauniſſent ordinairement que par trop de ſéchereſſe, il eſt très-propre pour les faire reverdir : il faut l'enterrer auſſi-tôt qu'on le répand ſur la terre. Pluſieurs perſonnes ont pourtant écrit que la fiente de cochon eſt très-chaude, & que ſi on ne s'en ſert pas ordinairement en fumier, c'eſt parce qu'elle eſt trop brûlante & trop puante : mais ſi cela étoit, il n'y auroit qu'à la laiſſer long-tems évaporer au grand air & à la pluie, & la mêler enſuite avec d'autres fumiers, pour l'employer avec ſuccès.

Le fumier de *pigeon* eſt le plus chaud de tous : ſi on l'employoit tout frais, il brûleroit les ſemences & les arbres : c'eſt pourquoi on le mêle avec d'autres

moins brûlans, ou bien l'on attend qu'il ait jetté tout ſon feu. Quand ſa chaleur eſt éteinte, il fait merveille dans les chenevieres, dans les prés & terres humides; il détruit le chiendent, & il eſt ſouverain pour donner une nouvelle vigueur aux arbres. Il perd ſa force & ſe conſomme dans la terre en deux années. On doit l'étendre au commencement de l'hiver, & ne l'enterrer qu'au printems, à cauſe de ſa grande chaleur : on peut pourtant en faire porter de tout frais, au ſortir du colombier, au pied des vieux arbres, pour les renouveller, mais il l'y faut répandre dès le mois de Novembre, de deux pouces d'épaiſſeur ſeulement, prendre garde de ne l'approcher qu'à un pied près de la tige, & ne l'enterrer qu'au printems, afin qu'il reçoive auparavant toutes les pluies & les neiges de l'hiver. Il y a des pays où, ſans tant de façons, on le ſeme pêle-mêle avec le bled, après néanmoins qu'on lui a laiſſé jetter tout ſon feu, & le bled y fait des merveilles.

Le fumier de *poules* & autres volailles approche du précédent; mais on ne doit ni l'employer ſeul, ni en mettre beaucoup, parce qu'il eſt plein de pucerons, qui perdent les grains quand ils commencent à pouſſer.

Les excrémens des *animaux aquatiques* ne ſont bons à rien; la froideur de leur conſtitution donne à leur fiente une ſtérilité, qu'elle porte par-tout où on la met. Les excrémens des *lapins*, qu'on pourroit tirer des garennes & clapiers, ne ſont bons qu'à mêler avec d'autres fumiers.

Les bons Fermiers ramaſſent des fumiers de tous côtés. Ils prennent à louage des dixmes, des champarts, & ils aiment les pâturages principalement, pour que les beſtiaux qu'ils en nourriſſent, leur faſſent beaucoup de fumiers : par-là les moindres terres ſont fecondes en leurs mains. C'eſt auſſi pour cette raiſon que, dans les années où les pailles & les fourrages ſont abondans & ne ſe vendent point, ils les employent à nourrir un plus grand nombre de beſtiaux, qui leur font en même-tems plus de fumier. Comme ce ſujet eſt important pour l'agriculture, voyez ce qui vient d'être dit des pailles, fourrages & fumiers, à la fin du Chapitre IV ci-deſſus, & ce qui en ſera encore dit au Chapitre des bleds, ſur la fin de l'article de la moiſſon.

Fumage.

On ne doit point employer de fumier qu'il ne ſoit aſſez fait, c'eſt-à-dire que la paille ne ſoit corrompue par la fiente & l'urine des beſtiaux, pour qu'elle ſoit bien empregnée des ſels, qui font ſa fécondité; car la paille ſeule, fût-elle à demi pourrie, ne fait pas de bon fumier, & les excrémens des animaux tous ſeuls, ne ſont pas ſi bons & ne fourniroient pas aſſez.

Quand on tire le fumier des écuries & étables, il ne faut pas le mettre indifféremment dans le premier endroit qui ſe trouve : tantôt haut, tantôt bas, les pluies qui ſurviennent font couler hors du tas une certaine teinture qui eſt la ſaumure du fumier, en ſorte qu'elles entraînent avec elles la meilleure partie de ſa ſubſtance & de ſes ſels : il ne faut donc le mettre que dans quelque foſſe creuſe au milieu, dont le fond ſera pavé, ou bien de terre glaiſe, pour que les eaux n'y faſſent point de tort, & que tout le tas conſerve les ſels, & ſe perfectionne dans la foſſe; car ce n'eſt point la groſſe ſubſtance du fumier qui fertiliſe, de même que ce n'eſt point la groſſe ſubſtance de la cendre qui décraſſe le linge de la leſſive : c'eſt le ſel inviſible qui eſt dans le fumier & dans la cendre; ce ſel ſe mariant avec les eaux qui le mouillent, deſcend avec elles par-tout où leur peſanteur les porte : c'eſt auſſi pourquoi il ne faut jamais, comme nous le dirons ci-après, enterrer le fumier bien avant en terre. Par la même raiſon, il y a bien des gens qui ne veulent pas qu'on laiſſe le fumier expoſé aux pluies dans la baſſe-cour, parce que, ſelon eux, quelque ferme & concave que ſoit la foſſe à fumer,

celui qui eſt au-deſſus, eſt tellement diſſous par les pluies, que ce n'eſt plus qu'une apparence de fumier, ſans ſubſtance. Pour le conſerver tout entier dans une force égale, on le met à couvert ſous des eſpéces d'hangards ou toits, qu'on dreſſe dans la baſſe-cour ſur des piliers, avec quelques claies ou quelques perches, qu'on couvre de chaume, & delà on le tranſporte dans les champs, quand il eſt tems de les enſemencer.

Quand on n'a point différentes natures de terres à faire valoir à-la-fois, comme des bois, des prés, des vignes & des terres à grains, il eſt aſſez ordinaire de confondre & mêler dans la baſſe-cour tous les fumiers qu'on y peut raſſembler; mais il eſt bon d'en ſéparer les eſpéces, lorſqu'on a différentes natures de terres, pour donner à chacune le fumier qui lui conviendra.

Il faut auſſi laiſſer repoſer quelques tems le fumier dans la baſſe-cour, pour qu'il ſe conſomme, & que les pluies en adouciſſent les ſels; mais il perd de ſa force quand il paſſe un an, encore cela n'eſt-il bon que pour les fumiers de gros beſtiaux; car ceux de pigeons & de volaille, même celui de mouton, quoiqu'ils ſoient tous fort chauds, & qu'il faille par conſéquent, les laiſſer repoſer & éventer avant de les employer, ne pourroient cependant pas conſerver leur force ſi long-tems.

On ne doit pas non plus aller répandre ſur les terres du fumier tout chaud, ſortant de l'écurie ou de l'étable, parce qu'il eſt trop brûlant pour les ſemences, & qu'il eſt toujours mêlé de beaucoup de grains, qui tombent des auges ou qui reſtent parmi les fourrages; & ces grains croiſſant tout-d'un-coup, offuſqueroient la ſemence & le champ. Cela n'empêche pourtant pas que, dans une terre maigre, on ne mette plutôt du fumier tout chaud que du vieux, pour l'animer plus puiſſamment.

Les tems propres pour fumer les terres, ſont les cinq mois de l'année les plus humides, c'eſt-à-dire, depuis le commencement de Novembre juſqu'à la fin de Mars, parce que les fumiers ayant beſoin d'être conſommés dans le ſein de la terre, afin que les ſels qu'ils contiennent, ſe diſſolvent & la pénétrent, il n'y a que les pluies abondantes de l'automne & de l'hiver qui achevent de pourrir le fumier & qui en répandent la ſubſtance & le ſel dans les endroits d'où les plantes tirent leur nourriture.

Mais comme l'économie du ménage des champs conſiſte à faire toujours le plus utile & le plus aiſé par préférence à ce qui l'eſt moins, on charrie le fumier ſur les terres labourables, dans les deux ſaiſons où l'on eſt le moins occupé, c'eſt-à-dire, en hiver & vers la Saint Jean-Baptiſte, qui ſont les tems où l'on ſe trouve dégagé, tant gens que beſtiaux, de tous autres ouvrages gros ou preſſés, tels que peuvent être les labours, ſemailles, récoltes & autres.

Ainſi dans les tems libres, ſavoir, l'été, avant & quelquefois après la récolte, & l'hiver, avant ou après la ſemaille des bleds, on ſe met à charier le fumier ſur les terres, en commençant par celles qui doivent être les premieres enſemencées; on l'y décharge de diſtance en diſtance par petit tas, qu'on appelle *fumeraux*, pour avoir plus de facilité à le répandre; & on le répand ſur la terre avant de lui donner le dernier labour, qui doit être ſuivi immédiatement de la ſemaille, pour que le fumier nouvellement répandu agiſſe avec plus de force: en ſorte qu'on fume en été & en automne les terres qui doivent être chargées en bled, & l'hiver & au mois de Mars celles qui ne doivent être enſemencées que dans cette ſaiſon.

Il y a pourtant des gens qui fument dès avant le deuxiéme, ou même avant le premier labour, les jacheres qu'ils deſtinent à porter du bled; & cela, diſent-ils, pour que le fumier étant conſommé lorſqu'on ſemera, la terre ſoit en état de mieux rapporter; mais le fumier ainſi répandu long-tems avant la ſemence, perd

une partie de ses sels, en emploie une autre à produire de méchantes herbes, se dissipe par les labours qu'on donne ensuite, & agit toujours en bien ou en mal, en attendant la semence; au lieu que quand on fume au dernier labour, le fumier tout neuf agit aussi-tôt, pénétre & anime toute la terre, & fournit au grain une ample & succulente nourriture: bien entendu que ce n'est pas du fumier de mouton ou de pigeon, car à l'égard de ceux-là, il en faut toujours laisser éteindre la chaleur, comme nous l'avons dit ci-dessus.

On doit répandre le fumier le plutôt qu'on peut, dès qu'il est sur le champ, le répandre également sur la superficie de la terre, & l'y enterrer ensuite, de maniere qu'il ne paroisse plus au-dehors; ce qui se fait par un labour de six à dix pouces de profondeur, & non plus avant, de peur de le mettre hors de la portée des racines des grains & plantes qu'on veut élever; & ce répandage de fumier se fait ainsi, afin qu'il s'en dissipe moins, & que toute la terre soit également fumée.

Quand on n'a point pû fumer son champ en tems convenable, on peut prendre du crottin de chevre sec & pulvérisé, & le répandre comme si on semoit du bled, puis le couvrir avec la herse. Si on peut répandre le fumier par un tems sombre & qui soit suivi d'une pluie, le fumage en sera meilleur, parce que l'engrais se sera bien moins évaporé; & la pluie, en le consommant, avancera fort la dispersion des sels de fécondité.

Avant que de fumer un fonds, ce n'est pas assez de considérer la qualité du fumier qu'on y met, il est nécessaire d'en examiner aussi la quantité. Il est vrai qu'en général, si la terre qu'on veut amender est seche ou sablonneuse, on y doit employer les fumiers les plus gras, comme sont ceux de vaches, de chevaux, de mulets: au contraire, si la terre est forte & pesante, il lui faut des fumiers chauds & légers, comme sont le crottin de mouton, & ce qu'on tire des colombiers & des lieux où l'on nourrit la volaille: mais il faut proportionner la quantité du fumier à la force ou aux besoins de la terre; de même qu'il faut consulter la qualité du sol, pour savoir quel engrais on y doit mettre. La quantité du fumier ne doit être ni trop petite ni excessive; l'excès est dangereux, de même que le secours est presqu'inutile, quand il n'y en a pas assez, sur-tout dans les terres maigres; en sorte que tout le secret consiste à trouver le point qui doit amender & échauffer la terre, sans la rendre brûlante; l'excès est pourtant plus à craindre pour les jardins fruitiers que pour les terres de plein champ, ou même pour les jardins potagers. Il vaut mieux fumer plus souvent une terre, que de la fumer trop à-la-fois. Il faut plus de fumier aux terres humides qu'aux autres, & il n'en faut presque point aux bonnes terres. Un savant auteur a dit qu'il faut dix-huit tombereaux pour un arpent de terre en pleine campagne, & qu'il en faut vingt-quatre quand il est sur une colline ou sur une montagne, parce que les terres des plaines ont plus de substance, & profitent des pluies & des inondations, qui ne font qu'entraîner les engrais & la substance des lieux plus élevés.

On doit bien se garder, ainsi que je l'ai déja dit, de mettre le fumier trop avant dans la terre, parce que les humidités, qui dissolvent les sels, les emporteroient avec elles dans des endroits trop bas, pour que les racines pussent y pénétrer, en sorte que le fumier deviendroit absolument inutile: il faut donc le mettre à la superficie de la terre, sur-tout en fait de terres labourables, pour qu'il se répande par-tout où peuvent aller les racines des grains & des vignes, qui pénétrent encore bien moins que les vrais plants: faire autrement, ce seroit tomber dans l'absurdité d'une Blanchisseuse qui mettroit ses cendres au fond du cuvier, au lieu de les répandre au-dessus du linge qu'elle veut décrasser.

Enfin, une derniere observation qu'on ne doit jamais perdre de vûe, est que la

perfection de l'art de fumer les terres, consiste à employer le fumier de maniere qu'il rende la terre grasse, & principalement meuble, c'est-à-dire, susceptible du bénéfice des rosées & de la pluie, & facile à pénétrer par le suc nourricier, & par les grains & plantes qui y croissent.

Les Curieux prétendent qu'il ne faut point mettre de fumier aux arbres ni aux vignes; c'est ce que nous examinerons ailleurs: il ne s'agit ici que des terres à grains, & il est certain de tout tems qu'à l'égard des terres de cette nature, c'est la stercoration, c'est-à-dire, l'art de les fumer, qui donne la fertilité à celles qui n'en ont point, ou qui la rétablit par de nouveaux sels dans celles où elle est épuisée par de fortes & continuelles végétations.

Parcage.

Depuis le mois de Juin jusqu'à celui d'Octobre, plutôt ou plus tard, selon le tems & le climat, on fait coucher les vaches & les moutons dans des parcs séparés, sur les terres aux champs qu'on veut engraisser; c'est ce qu'on appelle *parquer;* & par ce moyen on épargne l'embarras & les frais de la voiture & du répandage de fumier, & on l'a dans toute sa force. On change le parc de place toutes les nuits, même deux fois en une nuit, suivant le nombre des bestiaux qui y sont enfermés, & le besoin que le fonds a de cet amendement. De cette maniere on engraisse toutes ses terres les unes après les autres.

Le parcage des vaches fait grand bien aux terres seches & maigres, comme sables & terres des côteaux, parce que le fumier de ces animaux est humide & gras: celui de mouton, qui est chaud & gras, est très-propre pour les terres froides ou humides. Dans les endroits entrecoupés de côteaux, on fait parquer les moutons par-dessus les bleds nouvellement semés, & on change le parc deux fois chaque nuit; cela ne fait que battre & affermir la terre, & renforcer le bled.

De quelque qualité que soit la terre, le parcage y fait toujours grand bien, & il est de l'économie d'avoir à soi assez de bestiaux pour cet usage. Lorsqu'on a dans son bien plusieurs troupeaux complets, on les fait parquer où & quand on veut, ce qui bonifie considérablement une terre; mais si l'on n'a que sa part dans un troupeau, il faut convenir avec les principaux intéressés, pour faire parquer tour-à-tour sur les terres des co-intéressés, à proportion des bestiaux & des terres que chacun a; on y est même contraint en Justice. Au surplus, *voyez* ce que j'ai déja dit sur cette matiere, aux Chapitres des Vaches & des Bêtes à laines.

Il est bon même de faire séjourner le plus qu'on peut les bêtes de pâture sur ses terres, principalement sur celles qui sont éloignées ou de difficile accès pour le chariage du fumier; & si les Bergers ou autres Pâtres sont au commun, on les intéresse par quelques légers présens à avoir cette attention; ou bien on leur loue ces terres de difficile amendement, afin qu'ils y fassent séjourner pour leur profit les bestiaux commis à leur garde; ce qu'ils ne manquent pas de faire dans les lieux où l'usage n'est point de les faire parquer. C'est par cette petite industrie qu'on fait valoir les plus mauvaises terres.

Autres Amendemens.

1°. Il n'y a rien de tout ce qui est sorti de la nature, ou qui a été nourri par elle, qui ne puisse servir à l'amender, en y retournant par les voyes de la corruption: tout ce qui rentre dans la terre lui rend ce qu'elle avoit perdu & la ranime en redevenant terre. La chair, la peau, les os, les cornes ou les ongles des animaux, les urines, les excrémens, les boues, les curures d'égoûts, de puits,

d'étangs, la ſuie de cheminée, les plumes, les rognures de cuir, peaux, vieux ſouliers, vieux gants, & toutes ſortes d'étoffes & de linge, les feuilles d'arbres, ſur-tout d'aune & d'orme, les fruits, leur marc, les cendres, le chaume, la paille, toutes ſortes de grains, d'herbages & de fruits pourris : tout cela améliore la terre & lui fait faire ſans relâche de belles productions. Ainſi, pour avoir un fumier qui ſe faſſe & augmente toujours, on fait une grande foſſe dans quelque coin de la baſſe-cour, quand elle eſt un peu vaſte, ſinon au bord d'un champ qui eſt le plus à portée ; on jette dans cette foſſe les bois pourris, les feuilles d'arbres & d'épines, les herbes groſſieres qu'on a fait fourrager aux vaches, les fougeres, les boues des carrefours, les ordures de la baſſe-cour, les os, les charognes, les cendres, le chaume, l'ordure des éviers & juſqu'aux balayeures de la maiſon, la pouſſiere des grands chemins, & toutes ſortes d'immondices ; on laiſſe tout cela ſe conſommer dans la foſſe, & l'on s'en ſert au beſoin : on y fait auſſi couler ou la ſaumure des étables à vaches, ou de tems en tems quelques ruiſſeaux d'eau de pluie, pour que la fange qu'elles entraînent toujours avec elles, augmente la ſubſtance du fumier. J'ai vû des gens aſſez ſimples pour y mettre une piéce de bois de frêne ou de chêne verd, afin d'empêcher, diſent-ils, que les ſerpens & autres bêtes de cette nature ne s'y engendrent ou n'y viennent.

2°. La poudrette, ou, pour parler populairement, les excrémens de l'homme, ſont un amendement fort gras, chaud & plein de ſels ; il a même la vertu de détruire les mauvaiſes herbes ; ſa puanteur eſt cauſe que quelques gens répugnent à s'en ſervir, ſur-tout pour les plants fruitiers : on dit même qu'on a vû des bleds qui avoient pris un peu de ſon odeur la premiere année ſeulement ; mais la délicateſſe paroît outrée, car on l'emploie avec ſuccès dans les environs de Paris, dans toute la Flandre, & ailleurs : il n'y a qu'à le laiſſer repoſer à l'écart avant de l'employer, ou le mêler avec d'autres fumiers, il n'en eſt pas pire, & il fertiliſe juſqu'aux plus mauvaiſes terres. Dans bien des villes, comme à Lille en Flandre, à Dieppe en Normandie, où le grand nombre des fontaines empêche d'avoir des latrines, les Laboureurs & Jardiniers des environs ne ſe contentent pas de venir enlever la groſſe ordure, ils ont encore ſoin de répandre de la paille dans toutes les rues, & elle s'y convertit bientôt en fumier qu'ils viennent enlever avant qu'il ſoit détrempé, parce qu'il y feroit trop de ſaleté, & ſeroit trop conſommé ou trop humide pour les terres ; bien des Payſans font la même choſe dans les rues.

3°. Les curures d'étangs, de mares, de foſſés à eau, ſont fort graſſes & fort humides ; elles ſont par conſéquent très-bonnes pour les terres ſeches ou maigres, mais il ne les faut point employer que le ſoleil & la gelée n'aient paſſé une année ou deux par deſſus, & n'aient fait périr entiérement toutes les graines & racines de plantes aquatiques qui étoient dans l'étang, & qui conſervent longtems leur diſpoſition à reverdir ; ce qui gâte le champ quand on y tranſporte trop tôt ces currures d'étang : celles de mares ne ſont pas ſi long-tems à s'égoutter & à ſe mûrir. Comme on nettoie ordinairement les mares à la fin d'Août, tems de la plus grande ſéchereſſe, on charie alors les curures ſur les terres qu'on veut ſemer en lin, chanvre, &c. & ſi les terres ſont deſtinées pour les mars, on attend au printems ſuivant.

Les boues des rues & des grands chemins ſont fort graſſes, mais moins humides que les curures d'étangs : en ſorte qu'il leur faut moins de tems à s'égoutter : pour cela on les met par petits monceaux ſur le champ : le bled y vient enſuite en abondance. Il en eſt de même de la fange des marais ſalans.

4°. Le marc de raiſin eſt le meilleur amendement qu'on puiſſe donner aux terres froides, humides ou fortes, & généralement à toutes celles qu'on veut rendre légeres, parce qu'ayant beaucoup d'eſprit & de feu, il anime & ſubtiliſe la

matiere,

matiere. Le marc des autres fruits eſt différent ſuivant la nature du fruit même, dont il tient toujours pour la qualité : ainſi le marc de pommes & celui de poires ſont excellens pour engraiſſer & rafraîchir médiocrement un fonds : le marc de poires eſt pourtant un peu plus chaud que celui de pommes, mais on les mêle ordinairement.

5°. Les cendres ſont un fort bon amendement, de quelque matiere & de quelqu'endroit qu'elles viennent, ſoit de foyer ou de leſſive, du four à pain, à charbon, à tuile, à chaux, ou autres : comme elles ont beaucoup de ſels, & peu de chaleur, elles conviennent aſſez à toutes ſortes de terres ; on les mêle ordinairement avec le fumier, pour qu'il s'en perde moins, & pour augmenter le volume de l'engrais. Quand un champ eſt maigre, ou qu'il ne produit que de mauvaiſes herbes, comme de la fougere, il eſt aſſez ordinaire d'y mettre le feu pour l'engraiſſer par les cendres de ſes propres productions, & on le laboure auſſi-tôt. On fait ſouvent la même choſe des prés ſtériles ou uſés, ou bien on en leve toute la ſurface par petits gazons qu'on brûle, & dont on porte les cendres pour amender d'autres terres qui en profitent à merveille, pendant qu'on laboure la terre neuve du pré dépouillé ; ce qui change ſouvent deux terres ſtériles en deux terres fécondes.

Les bois des vieux arbres qui ſe creuſent, comme les ſaules, tilleuls, hêtres & chênes ſur le retour, ſe change, par la carie, en une matiere terreſtre & noirâtre, qui eſt très-bonne & d'un grand uſage pour élever des orangers & autres plants délicats.

6°. La terre de gazons eſt encore un engrais très-doux & très-fructifiant ; ceux qu'on coupe ſur les grands chemins ſont les meilleurs de tous, parce que la terre en eſt moins uſée en production, & qu'elle reçoit l'amendement des beſtiaux qui paſſent deſſus : il n'en faut prendre que la hauteur d'un demi pied, à moins que le fond ne ſoit entiérement bon : on doit la bien couper & la hacher par petits morceaux, avant de l'enterrer ſur le fonds qu'on veut amender, afin qu'elle ſe mêle mieux avec la terre naturelle, & qu'elle lui communique ſa bonté : comme cet engrais eſt très-doux, ſans chaleur & très-nourriſſant, il eſt excellent, principalement pour les arbres qu'on tranſplante ou qu'on amende ; mais il faut, pour cela, que le gazon ſoit meuble & en poudre.

7°. Les terres neuves, c'eſt-à-dire, celles qui ſe trouvent au-deſſous du gazon, ſont encore auſſi bonnes que le gazon même : comme elles n'ont jamais été travaillées, & qu'elles ont encore toute la fertilité qu'elles tiennent de la nature, on n'en ſauroit trop mettre au pied des plants & ſur les terroirs qu'on veut abonner ; peu de tems après qu'elles ont été tranſportées, on s'apperçoit de leur fécondité : mais, quand on les leve ſur un fonds, il faut préférer celles de deſſus à celles de deſſous ; car, quoique les dernieres, comme plus profondes, ſoient par conſéquent plus neuves que les premieres, qui ont toujours produit au moins quelques herbes, cependant la terre de deſſus eſt bien plus remplie de ſels & de ſubſtance que celle de deſſous ; & cela non-ſeulement dans les endroits où le tuf & la glaiſe ſont près de la ſuperficie de la terre, mais auſſi dans ceux où ils ſont fort profonds : la raiſon eſt que les terres un peu profondes n'ayant jamais reſſenti la chaleur & les influences du ſoleil, ni reçu les douceurs que la roſée & les pluies portent avec elles, elles ſont comme mortes, & par conſéquent hors d'état de faire de belles productions.

8°. Le chaume eſt encore un fort bon engrais ; c'eſt pour cela que dans bien des Provinces, pour engraiſſer les terres qui ont porté du bled, on y laiſſe le chaume, ou on l'y brûle, & on laboure la terre vers la Saint-Martin, pour la premiere fois, afin que le chaume ſe mêle avec la terre ; & au commence-

ment du printems, on y donne un fecond labour pour femer les mars.

9°. Dans le Poitou, où les terres font extrêmement fortes, ils ont une maniere particuliere pour les cultiver, pour les engraiffer, & pour y avoir toujours abondance de grains & de pâturages. Ils environnent ces terres graffes de haies bien vivantes, hautes & fortes, qui, en peu d'années, deviennent meilleures que les murs qui coûtent le plus; ils mettent d'abord, dans ces terres, du bled, qui y vient en abondance; la deuxiéme année, ils y fement des mars; la troifiéme, ils y engraiffent des beftiaux, qu'ils y mettent pour pâturer l'herbe que ces terres fortes, auxquelles ils n'ont donné aucun labour, n'ont pas manqué de produire en quantité; enfuite elles rapportent auffi, fans culture, un grand nombre d'une efpéce de genêt épineux, qu'ils brûlent, & avec la cendre, ils engraiffent merveilleufement bien la terre en la labourant la quatriéme année, pour recommencer à rapporter du bled. Voilà tout l'engrais qu'ils donnent aux terres, & par-là, elles font toujours bien entretenues, & elles ont fur quatre ans une année de production de plus que les nôtres.

10°. Les pois, les feves, les lupins, les vefces & le feneyé, font auffi d'excellens engrais, principalement pour les fonds fablonneux. On feme ces grains & légumes dans leur faifon; & quand ils font en fleur ou en verd, on laboure la terre par-deffus pour les y mêler, ce qui l'engraiffe à fouhait; quand ce font de groffes terres rouges, il n'y faut enterrer les coffats que quand ils font un peu endurcis.

En Piémont, & dans les autres endroits où cette maniere d'engraiffer les terres eft en ufage, on feme les lupins, vers la fin de Juin, fur les jacheres, immédiatement après la deuxiéme façon; en forte que ces légumes font encore en verd quand il faut donner le troifiéme labour & femer les bleds. On éprouve, dans ces pays-là, que cet amendement dédommage, avec ufure, des légumes ou fourrages que l'on perd; mais ceux qui aiment à ne rien perdre, fe contentent, lorfqu'on laboure, d'y mettre les coffats des fruits qu'ils ont cueillis.

11°. En Angleterre, les Laboureurs font ramaffer, de toutes parts, au commencement de Juin, les herbes vertes qui fe trouvent fur les montagnes, dans les vallées, le long des bois, & en d'autres endroits; ils les font fécher au foleil, les font brûler enfuite, & en mêlent les cendres avec du fable de la mer, & répandent cela fur les terres quelques jours avant de les enfemencer.

Il eft certain que cet ufage eft très-bon, parce que le fel des cendres, des plantes, & celui du fable marin, donnent à la terre une fécondité merveilleufe: rien n'y contribue tant que le fable de la mer; & plus il eft pris avant dans la mer, plus la récolte eft riche.

Ils fe fervent auffi en Angleterre d'algue-marine & de limon pour fertilifer leurs champs; & quoiqu'ils foient naturellement ftériles, par ce moyen, ils y recueillent des bleds au-delà de ce qu'on peut s'imaginer. L'algue-marine, qu'on appelle en Normandie *warec*, en Bretagne *goefmond*, & en Poitou, *far*, eft une herbe que la mer jette, qui croît fur fes bords, & qu'on ne connoît guère hors des ports de mer & des verreries, que par le peu qu'on en voit fur les paniers d'huîtres pour les tenir fraîches: il y en a pourtant beaucoup dans la riviere de Marne.

12°. La terre à falpêtre, quand elle a paffé par le fourneau, eft encore très-bonne pour rendre un champ fécond.

En Pologne, on emploie le fel gris dans le labourage, pour échauffer la terre & faire mourir les vermines, quoiqu'on y faffe venir ce fel de France.

Les rognures de cornes, qui reftent chez les Tablettiers, font auffi un amendement bon & chaud; on les achete au fac, fur-tout pour les terres à lin.

Le tan, les tourbes & les cendres de tan ſont encore un excellent engrais, principalement pour les terres à ſainſoin ; on les retient pour cet uſage chez les Tanneurs.

13°. On y emploie auſſi de la chaux ; pour cela, on fait, avant l'hiver, ſur le bord du champ qu'on veut enſemencer l'année ſuivante, une tranchée profonde d'un pied, large comme deux ſillons, & longue ſuivant la quantité d'amendement qu'on veut donner à la terre : on remplit cette tranchée de chaux vive, qu'on couvre de terre ſans la mouiller : on laiſſe ainſi paſſer l'hiver ; & quand on veut labourer, on prend la chaux, qui s'eſt amortie & preſque réduite en poudre ; & on la ſeme ſur le champ. Il y a des gens qui ne font que battre de la chaux, & la réduire en pouſſiere comme du plâtre, puis ils la ſement, à claire-voie, à meſure qu'on laboure ; elle anime fort la végétation, & elle détruit toutes les mauvaiſes herbes & les inſectes ; elle eſt bonne principalement pour les terres froides. Dans la Gueldre & au pays de Juliers, on la mêle ſouvent avec du fumier.

De même il y a auprès de Caën des monticules d'où l'on tire des pierres, qui ſont une eſpéce de tuf ; on les calcine, dans des fourneaux, pour engraiſſer les terres des environs.

14°. Pour amender des terres légeres & ſeches, quand la ſituation du terrein le permet, on y fait couler l'eau ſur les bleds, par des rigoles, pendant neuf ou dix jours, au mois de Février ; ce qui contribue beaucoup à l'abondance du grain : mais cela n'eſt bon que dans les pays chauds ; car, dans nos climats tempérés, les terres n'ont ordinairement que trop d'humidité en hiver.

De la Marne ou Marle, Marga.

Il n'y a rien de meilleur que la marne pour échauffer & engraiſſer un champ ; & il ſeroit à ſouhaiter qu'elle fût encore plus commune qu'elle n'eſt en France. Les Gaulois s'en ſont toujours ſervi, auſſi-bien que les Anglois & les Grecs.

C'eſt une terre chaude, foſſile, graſſe & approchante de la glaiſe ; elle eſt ordinairement blanche, & c'eſt la meilleure de toutes : il y en a de griſe, de griſâtre, de noire, de jaune, & même de rouge, de bleue, & de colombine : elles ſont, à peu près, de même vertu ; mais celles qui reſſemblent à l'argille, au tuf & au ſable, ſont bien moindres.

En Irlande, la marne eſt fort commune, & on l'y trouve à un pied & demi de terre, heureuſement pour le terroir qui eſt extrêmement marécageux. Mais, en France, quoiqu'il y ait beaucoup de marnieres, il faut la chercher plus avant ; & ſouvent les carrieres d'où nous la tirons ſont très-profondes. En Artois, on ne la trouve ordinairement qu'à quatre-vingt-dix pieds de profondeur ; elle y eſt par lits de cinq pieds d'épaiſſeur, & au-deſſous, on trouve des fonds d'eaux qui ſurprennent quelquefois les ouvriers. Souvent auſſi la marne ſert à faire de la chaux, que l'on fait cuire, comme la pierre, dans des fourneaux faits exprès.

La marne échauffe plus que le fumier : parce que la force du fumier deſcend, & celle de la marne monte & dure plus long-tems.

Pour peu que le domaine d'une terre ſoit étendu, il eſt aiſé d'y trouver quelque fonds de marne, en creuſant aux endroits où l'on en voit quelqu'apparence, telles que ſont les veines de terres qui, à deux ou trois pieds de profondeur, ſe trouvent être de craie ou de chaux ; il n'y a alors qu'à fouiller hardiment : en tout cas, & comme l'ouverture d'une carriere à marne coûte ſouvent beaucoup à faire, ceux qui n'ont beſoin que de peu de marne pour leurs terres, font mieux

de recourir aux marnieres de leurs voiſins, qui, de leur côté, ſont auſſi bien aiſes de vendre le ſouterrein de leur terre, dont toute la dépenſe n'a conſiſté qu'à en faire l'ouverture ; en ce cas, on en fait le marché à tant la voiture, ou à tant l'arpent.

Quand la marne ſe trouve dès les premiers lits de la terre, on ne fait qu'en ouvrir la foſſe par une voie large où les charriots viennent de plein-pied.

Mais, comme la marne ne ſe trouve ordinairement que plus avant en terre, on fait un trou, en forme de puits, dans le lieu où l'on croit qu'il y en a, & quand on l'a trouvée, on dreſſe, ſur ce trou, un quarré de charpente, élevé d'environ quatre pieds, ſur lequel on poſe un tourniquet pour tirer la marne ; ce quarré entier s'appelle *attachement* ou *attache*. L'embouchure de ces puits à marne eſt étroite, n'ayant pas ordinairement plus de quatre pieds de diametre ; mais ils ſont très-profonds & très-larges au fond, parce que, quand les ouvriers trouvent une bonne veine de marne, ils s'étendent en largeur ſous terre, y chambrent & font des logemens.

C'eſt pourquoi la chûte, dans un de ces puits, eſt extrêmement dangereuſe, tant pour les perſonnes que pour les beſtiaux, ſur-tout pour les bêtes à laine ; car, ſi l'une y tombe, tout le troupeau ſuit. Pour éviter les malheurs, il faut avoir grand ſoin qu'on n'ôte point l'attachement de deſſus le puits, parce qu'il ſert d'avertiſſement tant qu'on tire au puits, & en bien boucher l'ouverture quand il ne ſert plus : autrement celui qui l'a fait ou fait faire, ſeroit reſponſable du dommage que les chûtes dans le puits cauſeroient. Il en eſt de même des trous d'où l'on a tiré de la pierre ou du moilon, de la terre, de l'argille, du ſable, &c.

On doit tirer la marne de l'endroit le plus proche qu'on peut de celui qui eſt à marner ; la proximité épargne la dépenſe. On fait porter & ranger la marne ſur les ſillons en tas, qu'on appelle *marnons*, par des voitures à ſoi, dans des tombereaux, dans les tems que les chevaux ne font pas grand'choſe, comme en hiver ou aux mois de Mai & de Juin. Quand on ne veut pas y employer ſes chevaux, on prend des ânes, qui, avec deux paniers chacun, faits exprès, & qui ſe vuident par le bas, voiturent la marne ; ils ſont conduits par un homme ou deux, avec qui on fait marché, tant pour eux que pour les ânes, à la voiture ou à l'arpent, moyennant quoi ils doivent encore venir enſuite répandre la marne ſur le champ quand il en eſt tems. La dépenſe du marnage eſt de différens prix, ſelon que les marnieres ſont plus ou moins proches. Par les marchés ordinaires avec ceux qui doivent marner à force d'ânes, un arpent de terre coûte environ vingt-cinq livres ; & pour bien marner une terre, on doit mettre juſqu'à mille à douze cens marnons ou voies de marne par arpent : ſur ce pied, on peut régler le prix pour les marnieres qui ſont plus éloignées.

La marne étant ainſi tirée de la carriere, & tranſportée dans le champ par marnons, avant que de l'employer & de la répandre, il faut que l'hiver paſſe par-deſſus, pour l'amollir & la réduire preſqu'en pouſſiere. Ainſi, ſoit qu'on la tire au mois de Juin ou au mois de Novembre, qui ſont les tems les plus libres, & par conſéquent les plus propres pour cette ſorte de travail, on doit laiſſer la marne en tas, pour que le ſoleil, les pluies & la gelée la pulvériſent, & qu'elle puiſſe mieux ſe répandre & ſe mêler avec la terre, quand on viendra à la labourer.

Il faut répandre la marne également ſur tout le champ, comme le fumier ; mais il eſt néceſſaire de la ménager davantage, & quoiqu'il en faille plus aux terres humides ou maigres qu'aux autres, on n'en doit pourtant jamais donner avec excès, parce qu'elle eſt extrêmement chaude & brûlante, & même, quelque prudence que l'on ait pour la diſtribuer, il arrive preſque toujours que la



Labor omnia Vincit.

premiere année elle détruit une partie du blèd par ſon extrême chaleur ; mais il ne faut pas s'en étonner, car ce n'eſt proprement que les années ſuivantes qu'on a le plaiſir de recueillir de belles & abondantes moiſſons de la terre marnée. Il faut proportionner la quantité de la marne à la qualité de la terre : les Journaliers pêchent preſque toujours par l'excès, & une terre chargée de trop de marne eſt quelquefois quinze ans à ſe remettre. Les fonds ſablonneux ſont ceux qui en demandent le moins.

La marne a cela de particulier, qu'elle convient à toutes ſortes de terres, ſoit humides ou ſablonneuſes, fortes ou maigres, parce qu'elle eſt très-graſſe, quoique très-chaude ; & qui plus eſt, les terres marnées, quelqu'eſpéce de fruits qu'elles portent, ſont abondantes pendant dix-huit à vingt ans, & même juſqu'à trente, ſuivant la bonté du fonds : mais auſſi au bout de ce tems la marne les rend plus ſtériles & les effrite, c'eſt-à-dire, qu'elle les uſe ; en ſorte que, quand une fois un champ a été marné, il faut recommencer à le marner quand la marne eſt uſée, ou du moins lui donner un demi-marnage, c'eſt-à-dire, la moitié moins de marne que la derniere fois.

Nos Anciens ne mettoient aucun fumier avec la marne ; à préſent tous les Laboureurs les mêlent enſemble, d'autant plus que les effets de ces deux engrais ſont différens ; la force du fumier deſcendant, & celle de la marne opérant endeſſus, comme nous l'avons dit ci-devant, l'un adoucit l'autre, & la marne, ſans fumier, ne fait que conſumer la terre. Il y a de l'économie à ne point épargner les amendemens.

Ordinairement le Maître & le Fermier contribuent aux frais du marnage chacun par moitié pour la main d'œuvre ; & on marne les terres par ſole pendant l'année de jachere, afin d'avoir des fumiers & les employer à propos. Il ne faut point laiſſer au Fermier la liberté de marner les terres qu'il voudra, parce qu'il ne marneroit que les meilleures, & les épuiſeroit à force d'engrais ; & même aujourd'hui les bons Economes permettent à leurs Fermiers de marner les terres qu'ils leur déſigneront par écrit, à condition que ces Fermiers ſupporteront ſeuls les frais du marnage, dont ils ſavent bien épargner la dépenſe, de même qu'ils en tirent le principal fruit. Le Maître n'y contribue que de la marne qui ſe prend ſur ſon fonds.

CHAPITRE VIII.

Le Labourage.

Les labours ſont également néceſſaires & utiles à la terre pour préparer les voies de la ſemence, pour animer la ſubſtance & les ſels de la terre, & pour lui en donner de nouveaux.

La manœuvre du labourage ſeul contient cinq opérations très-fructueuſes : elle fend la terre, & par-là, elle détruit les méchantes herbes qui la ſucent ; elle l'unit, pour que la ſubſtance du fonds, les engrais, les rayons du ſoleil, & la douceur de la roſée & des pluies, s'étendent par-tout également ; elle la mêle, pour ranimer les ſels néceſſaires à la végétation ; elle la rejoint, pour mieux nourrir dans ſon ſein les grains qu'elle adopte, & pour les défendre contre les froidures, contres les humidités & contre les oiſeaux ; & enfin, elle la rend meuble, pour qu'elle ſoit & plus tendre & plus active aux beſoins de ſes productions, plus ſuſceptible des influences ſupérieures, & plus riche pour fournir à la nourriture, à l'accroiſſement & à la perfection de ſes fruits.

La culture des terres eſt différente, ſuivant les pays, ou plutôt ſuivant la qualité du terroir, ſur lequel il eſt à croire que chaque Province régle ſes uſages. Tout revient pourtant toujours au même point, qui eſt de proportionner les bêtes & les uſtenſiles du labourage, le nombre, la profondeur, la figure, la ſaiſon des labours & le repos des terres, à la qualité des terres mêmes & du climat.

Il y en a qui produiſent tous les ans, mais il y en a peu de cette force; il n'y en a même que fort peu à qui il ſuffit de donner la cinquiéme année de repos: il y en a davantage qui produiſent & ſe repoſent alternativement d'année à autre: & ordinairement elles repoſent la troiſiéme année: c'eſt ce qu'on appelle l'année de jachere, *à jacendo.*

En général, il y a par-tout trois ſortes de terres dans un Domaine, pour peu qu'il ſoit étendu: il y en a de fertiles, de moyennes & de maigres; ordinairement plus des unes que des autres, ſuivant la ſituation du fonds & le climat.

En tout cela, on ne peut donner d'autres regles à ſuivre, que l'uſage des lieux, qu'il faut croire fondé en bonnes expériences; ſi mieux on n'aime éprouver la fertilité de ſon fonds, mais ſans épargner les engrais, & ſans vouloir opiniâtrément forcer ou épuiſer ſa terre.

Maniere de mener les Terres par ſoles & compôts ou ſaiſons.

La maniere preſque générale de cultiver à propos un bien de quelqu'étendue, eſt d'en diviſer les terres en trois parties égales, ou à fort peu près; c'eſt ce qu'on appelle mettre les terres en *ſoles.* On en ſeme une partie en bled, l'autre en avoine & autres menus grains, qu'on appelle ordinairement *mars*, parce qu'ils ſe ſement en Mars; & la troiſiéme partie reſte en *jachere*, c'eſt-à-dire, en repos & ſans ſemence. L'année ſuivante la jachere ſe ſeme en bled; on charge en avoine celle qui étoit en bled l'année précédente, & celle qui étoit alors en avoine demeure en jachere; & ainſi ſucceſſivement d'année en année, les unes après les autres: en ſorte que, dans un cercle de trois années, toutes les terres ſont alternativement en bled, en mars & en jachere; enſuite elles recommencent leur tour comme auparavant; & par cette circulation triennale & perpétuelle, on a toujours le tiers de ſes terres en bled, le tiers en mars, & le tiers en jachere. C'eſt pourquoi, dans bien des Provinces, on ne compte le nombre des terres que ſur le pied de ce partage; ce qu'ils appellent compter *à la ſole*: ainſi ils diſent *une ferme de cent arpens à la ſole*, pour marquer une ferme qui a trois cens arpens de terre en tout: *ma ſole de bled eſt forte cette année*; c'eſt-à-dire, que la portion de mes terres, qui eſt en bled, eſt plus forte qu'aucune des deux autres, qui ſont l'une en mars & l'autre en jachere.

Cette diviſion des terres eſt très-commode & très-utile, tant pour l'égalité des années, que pour le repos des terres mêmes, & pour le travail des façons & la diſtribution des amendemens. Il eſt même à propos de partager ſi bien ſa terre, que chaque ſole, ou pour mieux dire, chaque partie de la diviſion, ſoient égales les unes aux autres, pour la bonté des fonds, auſſi-bien que pour leur étendue, autant que la choſe eſt poſſible, afin que les années ſoient égales en ouvrages & en fruits, & que l'on ne ſoit point expoſé ni aux dérangemens, que l'inégalité pourroit cauſer dans l'économie de notre ménage; ni aux haſards & aux mauvaiſes ſuites, que l'infertilité d'une année & le trop d'abondance d'une autre attirent preſque toujours. Il n'eſt pas permis à un Fermier de deſſoler les terres, c'eſt-à-dire, d'en déranger les ſoles, & les faire porter plus ſouvent que l'uſage & le méchaniſme du labourage ne le permettent.

Outre le *deſſolement*, il n'eſt pas permis non plus à un Fermier ni à tout bon Econome, de *deſſaiſonner*, ou comme on dit en quelques Provinces, *décompoter*

ſes terres; c'eſt-à-dire, de les épuiſer par des productions outrées en ſemant des grains trop forts pour le terroir, ou en le faiſant porter plus fréquemment que de coutume : en quoi on voit qu'il y a de la différence entre le deſſolement des terres & leur deſſaiſonnement ou décompotement; car le deſſolement n'eſt qu'un dérangement ou coupure des ſoles, & le deſſaiſonnement ou décompôt, eſt une ſurcharge qui épuiſe le fonds ſur lequel on la met. C'eſt auſſi pourquoi je trouve que le mot de deſſaiſonnement, dont on ſe ſert à Paris, eſt moins propre & moins ſignificatif que celui de décompôt, dont on ſe ſert ailleurs, pour exprimer les productions outrées, trop fortes ou trop fréquentes, qui épuiſent la graiſſe & les ſels de la terre, & qui conſument ſon jus & ſa ſubſtance; ce qui eſt bien différent du ſimple dérangement des ſaiſons & des ſoles, que les mots de deſſaiſonnement & de deſſolement annoncent ſeulement.

Par exemple, un Fermier qui fait des bleds, au lieu de mars, ſur ſa ſole qui vient de lui rapporter du bled, la deſſaiſonne & la décompote, quoiqu'il la laiſſe en jachere pendant la troiſiéme année. Celui à qui on donne une cenſe de cinquante arpens à chaque ſole, s'il change cette diviſion pour en mettre ſoixante arpens en bleds & quarante en mars, deſſole dix arpens : & celui qui, outre ce dérangement ou coupure de ſoles, fait porter des terres qui doivent être en jachere; ou s'il fait porter deux fois l'an celles qui n'ont coutume de rapporter qu'une fois; ou bien encore, s'il les charge deux années de ſuite en gros fruits, comme bled, chanvre, lin, coſſat & navette; celui-là deſſole & décompote en même-tems; en quoi il fait deux maux différens, car il dérange la ferme & il amaigrit le fonds.

Ni l'un ni l'autre n'eſt permis au Fermier, à moins qu'il n'en ait la faculté par écrit dans le bail. On la lui donne quelquefois pour un petit nombre d'arpens, qu'on ſtipule qu'il pourra deſſoler & décompoter, ou deſſaiſonner les premieres années de ſon bail, à la charge par lui d'amender fortement ces terres dérangées, & de les remettre en leur premier état, pour les trois dernieres années de ſon bail; ce qui s'accorde à un bon Fermier, afin qu'il puiſſe faire quelque lin, chanvre, huile ou verdages, ſans faire tort ni au fonds ni au Fermier qui lui ſuccédera.

Dans les bons pays, outre les terres aux champs, qui ſe conduiſent par ſoles & compôts ou ſaiſons, on a quelques clos, cloſeaux, maſures, ouches ou autres fonds de bonne terre, qu'on ſeme tous les ans, & qui ne ſont point ſujets à cette diſcipline des ſoles.

Façons des Terres à bled.

I. On donne ordinairement trois façons, c'eſt-à-dire, trois labours aux terres avant que de les enſemencer en bled de quelqu'eſpéce qu'il ſoit, froment, méteil, ſeigle, ou autres, dont nous parlerons au Chapitre IX, ci-après. Ces trois labours s'y font pendant l'année que la terre a pour ſe repoſer.

1°. On donne le premier labour, ou après la moiſſon, aux environs de la Saint Martin, ou après la ſémaille des mars, vers Pâques; il eſt pourtant bien plus utile & plus d'uſage de le faire en automne : mais, comme cette premiere façon n'eſt que pour commencer à ouvrir la terre & pour détruire les mauvaiſes herbes, il n'y a point de ſaiſon fatale pour le faire; on ſe régle ſur l'uſage des lieux & ſur le tems qu'ont les bêtes de labour, qu'il faut toujours employer au plus preſſé, & au plus utile. Cette premiere façon s'appelle, en bien des pays, *faire la caſſaille*; en Bourgogne, on dit, *ſombrer* ou *faire les ſombres*; en d'autres endroits, *égerer* & *jachérer*; ou bien *levéer le guéret* & *guéreter*; en Languedoc, *mouvoir*; en Normandie, *caſſer*, *tourner* ou *froiſſer* les jacheres.

2°. En quelques Provinces, le premier labour ne se fait pas bien profond, parce qu'il n'est que pour ouvrir la terre, afin qu'elle s'ameublisse mieux dans la suite, & que les bestiaux, qui la remuent la premiere fois, y aient moins de fatigue : c'est pourquoi quatre doigts de profondeur suffisent. Il faut seulement avoir soin que les raies soient le plus près l'une de l'autre & le plus en droite ligne qu'il sera possible, pour que la terre soit maniée mieux & plus également. En d'autres Provinces, on fait le premier labour plein & profond, pour que la terre soit plus pénétrée, plus mûre & plus exposée aux influences de l'air, surtout quand on ne lui donne que trois façons.

3°. Quelquefois on y laisse, comme nous l'avons déja dit, le chaume de la précédente dépouille, soit de bled ou de mars, & on le mêle avec la terre, par le labour, pour l'engraisser; ou bien on met le feu à ces chaumes, & on laboure par-dessus la cendre; elle desséche la grande humidité de la terre; fait périr les herbes, les racines & les insectes : consume ce qu'il y a de mauvais, y donne de nouvelles substances & de nouveaux sels, & prépare admirablement bien les voies de la végétation, sur-tout dans les terres argilleuses & fortes. Mais il est plus ordinaire de faire couper ou arracher le chaume, & de le mettre en meule, pour l'employer à différens usages, dont nous parlerons ci-après.

Parmi ceux qui trouvent plus d'avantage à laisser le chaume pour engraisser la terre, il y en a beaucoup qui le font écorcher par un premier & léger labour aussitôt que la moisson est faite; & quand les pluies sont venues pourrir & incorporer le chaume, ils y retournent, aux environs du mois de Décembre, donner le premier des trois véritables labours, ce qui fait un double bien à la terre; elle en est même plus aisée à travailler, à cause du premier labour & des pluies qui l'ont attendrie.

Il faut un profond & plein labour pour enterrer le chaume, soit qu'on l'ait laissé long ou court, & ce profond labour, qui ensevelit tout le chaume, s'appelle *labourer en plantes*, soit qu'il ait été précédé d'un demi labour ou non.

4°. Il y a des gens qui fument leurs terres avant le premier labour. Nous avons dit le pour & le contre de cet usage dans le Chapitre précédent.

5°. Je suppose qu'avant le premier labour, on aura eu soin d'épierrer la terre, s'il est nécessaire, ou si l'on juge à propos de le faire; ou du moins que si l'on a des femmes, des enfans, ou autres gens de journée à bon marché, on les emploiera à mettre dans le fond des raies du labour les plus grosses pierres, s'ils ne les ont pas ôtées du champ auparavant.

6°. Un autre travail, qu'il ne faut pas manquer de faire après le labour, c'est d'émotter la terre, c'est-à-dire d'en casser les mottes, pour la rendre plus unie, plus maniable & plus meuble, afin que les autres labours se fassent aisément, qu'elle en reçoive mieux & plus également les amendemens & les bénéfices de la pluie, du soleil & de la rosée, & qu'elle soit mieux préparée & plus fructifiante. Cet émottage se fait avec la casse-motte, avec la tête d'une cognée ou avec le cylindre; ordinairement on ne fait même que hersser les terres à bled avec une puissante herse, garnie de fortes dents de fer, qu'on charge de quelques grosses pierres, pour lui donner plus de poids : mais il n'y a guère que les terres fortes qu'il faille émotter, parce que les autres ne font guère de mottes : souvent même on n'émotte qu'au dernier labour, avant la semaille.

7°. Je ne parle point ici du soin qu'on doit prendre avant le premier labour, de bien essarter les terres, c'est-à-dire, d'en bien ôter les souches & racines d'arbres, couper les ronces, les épines, buissons & grandes herbes, parce que ces mauvaises productions ne se trouvent point dans les terres qui sont actuellement à l'usage de labour, mais seulement dans les novales qu'on laboure pour la premiere

premiere fois ; & je ſuppoſe qu'avant d'y mettre la charrue, on les aura préparées comme il faut qu'elles le ſoient pour le labour.

II. Le ſecond labour s'appelle *binage.* Si les terres à bled ont eu leur premiere façon avant l'hiver, on les bine quand la terre commence à s'ouvrir & à ſe renouveller, c'eſt-à-dire, auſſi-tôt après que l'hiver eſt paſſé & que les eaux ſont écoulées. Quand elles n'ont eu leur premiere façon qu'après l'hiver, on leur donne la deuxiéme un mois ou ſix ſemaines après.

On avance ou on recule le deuxiéme labour, ſuivant le tems qu'il fait, & ſuivant l'abondance & la force des herbes qui naiſſent ſur le guéret ; car il faut les détruire le plus & le plutôt qu'on peut, parce qu'elles prennent la meilleure ſubſtance de la terre, émouſſent ſes ſels, & qu'on ne pourroit plus s'en défaire, ſi on les laiſſoit croître.

Il faut que le deuxiéme labour ſoit profond : c'eſt ſouvent celui auquel on fume les terres : il eſt bon auſſi d'avoir ſoin de les épierrer & émotter à chaque façon qu'on y donne.

III. Le troiſiéme labour s'appelle en quelques endroits *tierçage*, en d'autres *rebinage* ; il faut fumer les terres avant que de le donner, ſi on ne l'a pas fait plutôt. Ce labour doit être profond, quand on n'en fait que trois : on le donne lorſque l'herbe commence à abonder ſur le guéret, & qu'on eſt prêt à l'emblaver, ou, tout au plus, huit ou quinze jours avant ; car il eſt néceſſaire qu'il y ait un labour immédiatement avant la ſemaille : cependant il faut détruire les herbes le plus qu'on peut.

C'eſt pourquoi il y a bien des terres qui demandent plus de trois labours ; telles ſont ordinairement les terres fortes, qui pouſſent beaucoup d'herbes pendant leur année de repos : on leur donne aſſez ſouvent quatre à cinq labours, à meſure que les herbes y viennent & qu'on a le tems, ce qui ne fait que les engraiſſer & les bonifier. Dans pluſieurs endroits, où l'on donne un quatriéme labour, qui eſt celui qui précéde la ſemaille, on le fait léger & en travers de la terre : cette façon s'appelle *traverſer* ; mais elle ne convient pas à toutes ſortes de terres, principalement à celles qui ſont glaiſeuſes, dans des fonds, ou ſujettes aux eaux, parce que les raies de traverſe en empêchent l'écoulement, & par-là elles retardent de beaucoup la ſemence, & nuiſent à la végétation. Quand on donne plus de trois labours à la terre, il eſt aſſez ordinaire de n'en faire que deux ou tout au plus trois pleins ; ſavoir, deux l'hiver, & le troiſiéme avant la ſemaille : les autres, & entr'autres le premier, qui n'eſt que pour retourner la terre, ne ſont que des écorchis, ou, tout au plus, des demi-labours, qui ſe font avec le ſimple ſoc de la charrue, ſans coutre & ſans oreilles : ils appellent en quelques endroits ces ſortes de charrues, des *binots* ; & les petits labours qu'elles font, des *binotis*.

Il y a des pays, comme dans le Vivarais, dans la Principauté d'Orange & aux environs, où l'on donne le premier labour dès le mois d'Août ; le deuxiéme, vers Noël ; le troiſiéme, au mois de Mars, & on continue à en donner quelquefois juſqu'à neuf, tant que les terres en ont beſoin, & que le tems de ſemer, qui eſt à la fin d'Août, ſoit venu.

Les terres légeres & ſablonneuſes, au contraire, demandent peu de labours, & ſouvent deux ſuffiſent, parce que, comme elles ont peu de ſubſtance & d'humidité, les fréquens labours ne feroient que les altérer.

Labourer à *bled*, c'eſt donner le dernier labour, qui ſe fait immédiatement avant la ſemaille des bleds.

Façons des Terres à menus grains.

Après ce qui vient d'être dit en détail des façons des terres à bled, il reste peu de chose à dire des terres destinées à porter les menus grains; car, comme ce sont des productions plus légeres, pour lesquelles on ne laisse aux terres d'autre repos que le tems qui s'écoule depuis le mois de Juillet ou d'Août, qu'on les a dépouillées en bled, jusqu'aux environs du mois de Mars, qu'on les ensemence de menus grains, on ne leur donne en quelques endroits qu'un labour, à la fin de Février ou en Mars, qui est le tems ordinaire de semer les bas grains. Communément on leur donne deux labours; le premier avant l'hiver, & le second avant de semer.

Ceux qui veulent les amender davantage, y laissent les chaumes du bled qu'elles ont rapporté l'année précédente, & leur donnent les deux labours; le premier après que la moisson est achevée, & qu'on est un peu débarrassé du gros ouvrage, c'est-à-dire, vers la Saint-Martin; ils brûlent le chaume & en mêlent les cendres avec la terre par le labour: ou bien ils font, tout-d'un-coup, ce mélange en labourant en plante & la terre & le chaume, qui y sont encore en pied; on donne au même champ le deuxiéme labour vers le mois de Mars, qui est le tems de l'ensemencer. Ce double labour ameublit & fertilise beaucoup la terre; au lieu que ceux qui ne lui donnent, pour les mars, qu'un simple labour en l'ensemençant, ne dépouillent presque rien, & laissent dépérir le fonds par leur négligence.

On ne peut pas déterminer plus précisément quand se doit donner la façon des terres à mars, parce que ce dernier labour, ainsi que la semaille, qui se fait aussitôt, avance ou recule depuis environ le quinze Février, jusques dans le mois d'Avril ou même de Mai, suivant que le tems, la saison, la nature de la terre, le climat & la qualité du grain le demandent.

Des Bêtes qui servent à labourer.

Ce sont les chevaux & les bœufs qu'on y emploie le plus. La préférence entre ces deux sortes de bêtes dépend de la nature de la terre, & encore plus de l'usage des lieux: car dans les Provinces où il est d'usage de labourer avec des bœufs, les chevaux sont ordinairement rares; & au contraire, les bœufs le sont dans celles où l'on ne laboure qu'avec des chevaux: ainsi on y emploie celui de ces deux animaux, dont l'espéce est la plus commune dans le pays.

D'un côté, le bœuf laboure plus profondément, & est plus propre aux terres argilleuses & fortes; il va à l'ouvrage plus matin que le cheval, & en revient plus tard; il résiste plus au travail, est moins sujet aux maladies, coûte bien moins en nourriture & en harnois; & quand il est usé de fatigue ou de vieillesse, il est encore bon à vendre ou à manger: au lieu que le cheval usé n'est plus bon à rien.

D'un autre côté, le bœuf ne va qu'une fois le jour au labourage; de sorte que l'après-midi, il y faut un autre attelage que celui qui a travaillé le matin; au lieu que les mêmes chevaux vont matin & soir: de plus, le cheval y fait trois fois plus d'ouvrage, il est infiniment meilleur pour le charroi, il est unique pour la selle & pour les voitures de commodité, & il n'y a point d'animal au monde qui rende plus de service.

Quoi qu'il en soit, les bœufs doivent être couplés à la charrue très-serrément, afin qu'ils tirent également. Nous leur mettons, en France, le joug aux cornes, malgré qu'on prétende qu'ils ont plus de liberté & de force, quand on le leur met

au cou. Souvent on les emmuſele avec de l'oſier, pour les empêcher de paître l'herbe ou les bourgeons pendant le tems du labour.

Les Laboureurs curieux de chevaux en ont toujours deux harnois au moins, l'un pour le matin, l'autre pour l'après-dînée ; ce qui fait qu'ils ſont toujours en chair & de bonne vente.

Il y a des endroits où l'on met les vaches à la charrue ; mais elles y font bien moins d'ouvrage, & demandent beaucoup plus de ménagement que les bœufs.

En Italie, on ſe ſert de buffles : leur travail eſt encore plus fort & plus profond que celui de nos bœufs ; ils travaillent même plus long-tems, ſont plus diligens, & coûtent moins en harnois.

On laboure en Auvergne avec des mulets : ils font aſſez bien ce travail, ſont de grande fatigue & dépériſſent peu ; mais ils ſont fort lunatiques. Les mules font plus d'ouvrage que leurs mâles.

Les ânes ſervent auſſi au labourage, principalement dans la Sicile, dans la Calabre, & dans pluſieurs autres endroits : mais dans la plus grande partie de la France, où les terres ſont apparemment plus fortes, & les ânes moins puiſſans que dans ces endroits, on ne les emploie guère au labour, à moins que ce ne ſoit dans des terres extrêmement légeres.

Les bêtes qui ſervent au labourage, doivent être choiſies fortes, d'un bon corſage, jeunes, ni graſſes, ni maigres, & être bien nourries & bien entretenues.

Il ne faut point non plus épargner ni ſoins ni dépenſes pour leurs harnois, parce que, quand ils ſont en bon état, elles en font bien plus d'ouvrage.

Il y a des perſonnes qui prétendent qu'elles ne ſont point incommodées des mouches, ſur-tout les bœufs, quand, avant de les mener au champ, on les a frottées avec des baies de laurier cuites dans de l'huile.

Regles & manœuvre du Labourage.

I. *Apprêt.* Le Laboureur ne doit jamais aller aux champs, qu'il ne ſoit en état de faire un labour parfait ; c'eſt-à-dire, qu'il faut, 1°. qu'il ait ſondé le fonds, pour ſavoir ſi le ſoc y mordra, & ſi le tuf ou l'eau ne ſont pas trop près de la ſuperficie : (il eſt néceſſaire qu'il y ait toujours dix-huit pouces de bonne terre, au moins, pour que la ſemence réuſſiſſe) ; 2°. qu'il connoiſſe la qualité du champ qu'il façonne, pour y remplir les regles ſuivantes : 3°. que ſes bêtes de labour & ſes harnois, ſoient en bon état, & lui, muni de quelques outils tranchans & autres, pour raccommoder la charrue & les harnois, couper les branches & racines qui l'arrêteroient, &c.

II. *Tems.* Il ne doit labourer que dans des tems convenables. Ainſi, 1°. il ne doit jamais labourer durant l'hiver, quand la terre n'eſt point traitable, & que la ſaiſon eſt trop rude.

2°. Il faut faire les labours à point, ni trop tôt ni trop tard, & prendre ſi bien ſon tems pour la premiere façon, qu'on ſoit moralement sûr d'avoir le tems & les ſaiſons propres pour pouvoir donner à propos toutes les autres.

3°. Ne point labourer la terre quand elle eſt trop ſeche ; car alors, ſi elle eſt trop forte, on ne fait que l'égratigner ; & ſi elle eſt légere, en la remuant on ne fait que diſſiper le peu qu'elle a de ſubſtance, ſur-tout quand la ſaiſon eſt un peu chaude. Une terre ſeche ne ſe manie jamais bien, & la charrue ne fait que rouler en ſautant, & fatiguer ſon homme. Un labour fait dans les grandes chaleurs, quand la terre n'eſt que cendre ou ſable, doit être encore ſuivi d'un demi-labour avant la ſemaille.

4°. Il ne faut pas, au contraire, labourer dans un tems mou, ou par la pluie,

& encore moins labourer une terre chargée ou imbibée d'eau : le labour réduiroit la terre en mortier ; & ensuite elle durciroit si fort, que, de toute l'année, elle ne deviendroit pas meuble, en sorte que la semence n'y feroit rien qui vaille, & ce seroit semer sur des pierres : les terres argilleuses & fortes sont principalement sujettes à cet inconvénient, à la différence des sablonneuses qui boivent l'eau.

5°. On doit donc, comme il est aisé de le conclure par ce qui vient d'être dit, labourer la terre quand elle est un peu adoucie ; par exemple, après une pluie, ou après de forts brouillards : le temps n'est que plus favorable quand il est couvert & un peu humide, parce que les eaux précédentes, pourvu qu'elles soient bien imbibées dans les terres, & la moiteur de l'air, attendrissent les terres fortes, humectent les seches & en conservent toute la substance ; ou bien, quand on n'a point un tems moite & propre à labourer généralement toutes sortes de terres, il faut profiter du tems sec pour labourer les terres humides, & façonner celles qui sont seches & sablonneuses quand le tems est humide. Plus un terroir est léger & sablonneux, moins les eaux & l'humidité lui font de mal.

6°. Le vrai tems de donner ou renouveller les labours, est quand les herbes commencent à gagner sur la terre ; & le dernier labour se donne avant la semaille.

III. *Façons*. Il faut aussi proportionner le nombre & la profondeur des labours à la qualité & à l'usage de la terre. 1°. A l'usage, c'est-à-dire, qu'une terre à bled, par exemple, demande plus de façons qu'une terre à menus grains ; & c'est ce que nous avons expliqué ci-dessus.

2°. On ne sauroit trop labourer les terres grasses, les fortes & les novales, principalement celles qui sont humides ; ni les labourer trop profondément, parce que plus elles sont remuées, plus la terre se mêle, se desséche, se subtilise, s'ameublit & s'amollit : ainsi on donne aux terres fortes qui doivent être ensemencées en bled, au moins trois labours, souvent quatre & cinq, & quelquefois davantage. Il y a des Laboureurs qui se font une regle de les labourer toutes les fois que l'herbe y recroît ; car elles en produisent toujours beaucoup, & c'est ce qui use la substance & les sels qu'on ne sauroit trop conserver précieusement pour la semence ; & comme, en fait de labour, il vaut mieux le bien faire que d'en malfaçonner beaucoup, il faut plutôt ne prendre guère de terre avec le coutre, & l'enfoncer bien avant, que d'en élever une grande largeur, & ne prendre que la superficie du champ : ce labour serré & profond, s'appelle labourer *à vive jauge & à petites raies*.

3°. Les terres sablonneuses, pierreuses, seches ou légeres, & celles dont le fond est de tuf ou de terre morte, veulent être labourées peu & superficiellement : on ne leur donne, assez souvent, que deux labours avant la semaille des bleds, afin que le peu qu'elles ont de substance & d'humidité, ne s'évapore point ; & on n'enfonce pas bien avant, parce que ce seroit aller chercher la mauvaise terre pour la mêler avec la bonne : on n'en sauroit trop avertir la plupart des Paysans, qui s'imaginent que labourant des terres mauvaises ou médiocres, à *vive jauge*, c'est-à-dire, amplement & profondément, ils en feront venir de bonne au-dessus, au lieu qu'ils n'en amenent que de plus mauvaise.

C'est au Maître, soit Propriétaire ou Fermier, à connoître par lui-même le fonds & la qualité de toutes ses terres, afin de se régler sur le tems, sur le nombre & sur la forme des labours qu'il leur faut, sans s'en rapporter tout-à-fait à un Domestique ou à un Laboureur mercenaire, qui les manœuvre méchaniquement par routine, sans goût, & souvent sans connoissance, quoique les façons de labour soient presque toujours l'essentiel des terres : delà vient qu'un Fermier,

qu'on appelle *bon Laboureur*, quand il l'eſt véritablement, eſt très-eſtimable, & ſait faire le profit du Propriétaire & le ſien, parce qu'il ſait bonifier & faire fructifier toutes ſes terres, en leur donnant, à propos, les amendemens, les façons & les grains convenables.

IV. *Sillons & raies*. La figure même que le Laboureur donne à ſon champ, en le façonnant, doit être réglée ſuivant ce qui eſt plus avantageux pour la terre & pour les bêtes qui la labourent.

1°. On ne doit jamais faire de ſillons trop longs, parce que les bêtes ont trop à tirer tout d'une traite; les raies n'en ſont pas ſi droites, & la terre n'en eſt pas ſi bien mêlée ni figurée ſi agréablement : c'eſt pourquoi les Curieux veulent qu'on ſépare leurs terres par quartiers, chacun de quarante perches de long, au plus, pour les chevaux, & de cent cinquante pieds au plus, pour les bœufs. Il ne faut les laiſſer repoſer qu'au bout de la raie, afin que l'envie d'y arriver les anime.

2°. Quand on laboure ſur une colline, pour ſoulager les bêtes & travailler mieux & plus uniment, il faut labourer en travers horizontalement à la colline, & non pas de haut en bas.

3°. On laboure à plat, uniment & également les terres qui (comme dans l'Iſle de France) ont beſoin de l'arroſement des pluies. Au contraire, on laboure en talus & en dos d'âne à ſillons hauts & élevés les terres argilleuſes, les humides, & généralement toutes celles qui n'ont pas beſoin d'eau, ou qui ſont difficiles à ſe deſſécher. Ainſi, dans la Brie & dans la petite Beauce, on laboure par planches, & on laiſſe, d'eſpace en eſpace, un large ſillon ou rigole, pour recevoir les eaux, & les porter dans des foſſés qu'on fait, pour cet effet, aux côtés des terres.

Au ſurplus, on fait des ſillons plus ou moins larges, plus ou moins élevés, & les raies plus ou moins ſerrées dans certains pays, que dans d'autres. On les fait pourtant en général, beaucoup plus élevés, moins larges & moins unis dans les terres humides & graſſes, que dans les terroirs ſecs; & cela, pour faciliter l'écoulement des eaux qui pénétrent difficilement dans ces terres. Pour empêcher qu'elles n'y trouvent des places où elles puiſſent y croupir, il y a des Laboureurs qui ne font leurs ſillons que de quatorze à quinze pouces de largeur, ſur treize ou quatorze de hauteur; & quand on fait de ces ſillons étroits, il eſt bon de labourer du midi au nord, pour qu'ils aient le ſoleil des deux côtés, & que les grains y mûriſſent également; ſinon, ceux du côté du midi avanceroient & mûriroient huit à dix jours avant les autres. Il n'eſt pas néceſſaire d'avoir cette attention quand les ſillons ſont plats, larges & ſpacieux de huit, dix à douze pieds, parce qu'ils ont le ſoleil de tous côtés. Les terres fortes, qui boivent l'eau aſſez aiſément, peuvent être labourées en planches larges de huit à dix pieds, dont le milieu ſera pourtant un peu plus élevé que les deux extrêmités, afin de faciliter l'écoulement des pluies abondantes : parce que les bleds, principalement le ſeigle, les craignent beaucoup, elles battent la terre & la font durcir, ſur-tout quand elles ſont ſuivies de ſéchereſſes, mais, lorſqu'elles tombent doucement, elles fructifient beaucoup la terre. Il y en a une eſpéce d'une nature ſi ſeche, que l'eau s'y imbibe auſſi-tôt qu'elle tombe : il lui faut de l'eau preſque tous les huit jours en été, pour qu'elle faſſe de belles productions. Quand on laboure de ces ſortes de terres, on n'y fait ni ſillons ni planches, même dans les pays où l'on n'a pas coutume de labourer ſans en faire; mais on met ces terres *à uni* à tous les remuemens qu'on y fait, & même après que le grain y eſt ſemé. Ce que les Laboureurs appellent labourer *à uni*, (*arare planè*) c'eſt relever, avec l'oreille de la charrue, toutes les raies de la terre, d'un même côté, de

maniere que, lorſqu'on a achevé de labourer le champ, il ne paroît aucun ſillon ni aucune *enrue*, (ſillon fort large & compoſé de pluſieurs raies de terres élevées par la charrue), mais, au contraire, le champ paroît tout uni : on ſe ſert d'une charrue à tourne-oreille pour cette maniere de labourer; & on laboure ainſi principalement les terres ſeches & pierreuſes, où l'on ne met ſouvent que des menus grains.

Dans les lieux où l'uſage eſt de labourer à uni, il n'eſt pas permis d'innover au préjudice du voiſin, & on ne peut point faire, dans ſon propre champ, des foſſés & des ſillons, pour raſſembler l'eau qui tombe delà dans un terrein plus bas, parce qu'on dérangeoit par-là l'écoulement naturel de l'eau, & que le voiſin la recevroit par ravine & par torrens, qui ruineroient ſa terre & inonderoient ſes grains. Ces ſillons porte-eaux, *ſulci aquarii*, *elices* ou *colliquiæ*, ne ſont donc permis que quand ils ne font point tort au voiſin, ou quand l'uſage ou du moins la néceſſité les y oblige, c'eſt-à-dire, quand on ne peut enſemencer & récolter le champ ſans ces égoûts.

Par la même raiſon, il n'eſt permis que dans le cas de néceſſité, de faire les égoûts d'une façon nouvelle, qui changeroit le cours naturel & ancien des eaux au préjudice d'un voiſin.

4°. Il eſt aſſez d'uſage de donner le troiſiéme labour aux terres, différemment des deux précédens : c'eſt-à-dire, en traverſant, les premieres façons; & ce labour eſt le meilleur qu'on puiſſe donner, parce qu'il ne laiſſe aucune ordure, & toute la terre eſt également remuée : cependant il n'eſt bon que pour les pays ſecs, où l'eau s'imbibe promptement, & il ne vaut rien pour les terres qui ſont trop humides ou qui retiennent long-tems l'eau, à moins que l'année ne ſoit extrêmement ſeche; autrement les eaux qui ſurviendroient, & qui n'auroient aucun écoulement de deſſus cette terre ainſi traverſée, l'humecteroient ſi fort, qu'on n'en pourroit rien faire dans la ſuite.

Sur tout ce détail, il eſt impoſſible de donner aucune regle certaine; mais auſſi il ne faut pas que ce ſoit le caprice qui nous guide : on doit y aller par raiſonnement, ou s'en rapporter à l'expérience de nos peres, & ſuivre l'avis des anciens du lieu & l'uſage du pays.

V. *Accompagnemens du labour.* Un bon Laboureur doit être attentif & zélé à faire exécuter tout ce qui doit précéder, accompagner ou ſuivre ſon labour; à bien eſſarter ce qui doit l'être, épierrer ſa terre avant chaque façon, la bien émotter enſuite, & la fumer à propos. Dans bien des endroits on fait plus; car, après chaque labour, outre la caſſe-motte & la herſe, on y paſſe le rateau; & même en Italie, où l'on ſe pique aſſez de la belle agriculture, on crible la plupart des terres : mais, en un mot, il ne faut épargner, autant qu'il nous eſt poſſible, ni peine, ni dépenſe pour améliorer la terre, ſur-tout quand il n'y va que de nos ſoins ou de quelque léger intérêt, comme cela eſt ordinairement dans le détail de la culture des terres; elles nous dédommagent toujours de tout ce qu'on fait pour les bonifier.

VI. Le dernier labour doit être toujours plus profond que le précédent; à moins qu'une terre n'en ait eu tant, qu'elle ſoit aſſez meuble pour n'avoir plus beſoin que d'un léger remuage lors de la ſemaille. Celui qui laboure, doit faire connoître ſon ſavoir-faire, en ſéparant tous ſes ſillons également, en les faiſant égaux & bien droits, pour mieux détruire toutes les herbes, & rendre la terre plus fertile : il eſt à propos qu'il marche toujours dans la raie la plus nouvelle, pour ne point repiquer le labour, & afin que les raies ſoient plus droites & mieux faites : il ne ſauroit auſſi les approcher trop les unes des autres dans les terroirs gras, humides ou forts, parce qu'ils en ſont bien mieux maniés. S'il rencontre quelque

racine d'arbre ou de vigne, il levera le ſoc pour paſſer par-deſſus, ou il les coupera avec la hache ou la ſerpe, plutôt que de les arracher à force de labour : les bêtes de labour en auront moins de peine, le travail ſera plus égal, la plante s'en portera mieux, & la charrue ne ſera point en danger de caſſer. On changera de ſoc le moins qu'on pourra, parce que la nouveauté en eſt toujours dangereuſe ; & on ne fera le dernier labour que dans un tems convenable à la ſemaille du grain dont on voudra charger la terre, puiſque le dernier labour eſt pour ouvrir la terre au grain.

VII. Enfin il ne faut jamais, ni forcer une terre par de trop fréquentes productions, ni lui faire rapporter deux fois de ſuite la même eſpéce de grains ; rien ne l'effrite davantage, à moins que ce ne ſoit les trois premieres années de production d'une terre novale : hors ce cas, on doit ſemer tous les ans des grains différens, & donner à la terre le repos qui lui eſt néceſſaire de tems en tems pour reprendre ſes forces. Il faut auſſi avoir ſoin d'y faire ou d'y entretenir les haies & les foſſés convenables, pour la défendre des inſultes des paſſans & des beſtiaux, ou pour l'écoulement des eaux, & pour la mettre à l'abri des vents.

Des Labours à prix d'argent.

La plupart des Fermiers labourent à prix d'argent, par leurs valets & bêtes, les terres des artiſans, journaliers & autres qui ne peuvent ou ne veulent pas labourer par eux-mêmes.

Il ne faut point faire labourer ſes terres par autrui, quand on peut le faire ſoi-même ; car, outre l'argent qu'il en coûte, elles ne ſont jamais façonnées ſi bien, ni ſi à tems ; d'autant plus que les Fermiers préferent toujours ce qu'ils ont à faire pour eux-mêmes, & ſur-tout l'aménagement de leurs propres terres à celles des autres.

Il y a même de bons Cenſiers qui ne veulent labourer pour perſonne : ils trouvent mieux leur compte à s'employer tout entiers, eux & tout ce qui en dépend, à bien faire valoir leurs propres terres, ſans ſe détourner par des ouvrages étrangers, dont le profit, ſelon eux, eſt d'autant plus petit, que ceux qui les font faire, ſont preſque toujours gens peu ſolvables.

Quoi qu'il en ſoit, quand on laboure à prix d'argent pour autrui, il eſt néceſſaire que le valet de charrue ménage ſes chevaux, ſur-tout dans les terres rudes, & dans l'été comme dans l'hiver : il faut pourtant qu'il ne ſe ménage point trop lui-même, ſous prétexte de les épargner.

Ceux pour qui on laboure, doivent de leur côté veiller à ce que les labours ſoient faits à tems & de façons convenables.

On paye les labours plus ou moins, ſelon la qualité & l'éloignement de la terre. Ceux qui ont labouré la terre à prix d'argent, ſont obligés par l'uſage ordinaire qui fait loi ſur les lieux, 1°. de voiturer & ramener le grain de la terre, chez celui qui les paye ; 2°. de charrier, tant l'hiver que l'été les fumiers que les grains récoltés ſur la terre labourée, auront dû produire, dans la quantité proportionnelle que l'uſage de chaque lieu détermine.

CHAPITRE IX.

Dés Bleds.

ON divise ordinairement tous les grains en deux espéces : savoir, les bleds ; autrement les gros grains ; & les menus grains, qu'on appelle plus communément les *mars*, parce qu'on les seme vers le mois de Mars ; au lieu qu'on seme presque tous les bleds en automne : c'est pourquoi on dit aussi la semaille d'automne, pour dire la semaille des bleds, par opposition à la semaille de Mars.

Sous le nom de bled, on comprend non-seulement les différentes espéces de froment, soit commun, froment de Mars, épeautre ou autres, & le méteil & le seigle ; mais encore le maïs, le bled noir, le millet, le panis, le bled barbu & l'escourgeon, comme nous allons l'expliquer en détail.

ARTICLE PREMIER.

Des différentes espéces de Bleds, & des Terres qui leur conviennent.

Froment, Triticum.

Le froment est le meilleur & le plus gros de tous les grains ; il fait la farine la plus blanche & le meilleur pain ; il a force racines menues, garnies de plusieurs tiges, & n'a qu'une feuille : pendant tout l'hiver il est en herbe ; au printems sa tige s'éleve, & à la troisiéme ou quatriéme éteule ou nœud, sort l'épi qui contient de petites gousses où le grain est enfermé.

Les fromens sont différens suivant les lieux où il naissent. En Asie, il y en a dont le grain est aussi gros qu'un noyau d'olive. A l'entour de Sienne en Italie, il y a des grains qui rendent vingt-quatre épis, & un muid rend cent & jusqu'à cent cinquante muids. Du tems d'Auguste, on lui envoya d'Afrique un germe de froment qui contenoit quatre cens épis.

Il y a plusieurs sortes de fromens. Nos fromens ordinaires sont même plus ou moins gros, & fournissent plus ou moins, suivant la différence de la culture & des terres, comme je l'ai observé ci-devant. Mais ils sont toujours les meilleurs de tous les bleds qu'on peut avoir dans le pays.

Il y a une autre espéce de froment qu'on appelle *froment de Mars*, ou *bled rouge*, parce qu'effectivement les grains en sont rouges, & qu'on le seme au mois de Mars pour le dépouiller au mois d'Août comme les avoines. Il fait du pain au moins aussi blanc, & d'aussi belle pâtisserie que le froment ordinaire. Il est beaucoup en usage en Italie & dans les autres pays chauds.

Le *bled blanc* qui est le *brance* des Gaulois, & le *sandelum* des Latins, est un froment commun en Dauphiné, aussi-bien que le *riguet* qui est l'*arinque* de nos anciens. Les Flamands ont aussi un bled blanc qui est un très-bon froment : mais dans les Provinces en-deçà, il dégénere au bout de deux années, & il faut le renouveller quand il y a porté deux fois.

La *touzelle* est une autre sorte de froment dont la tige est assez haute, l'épi sans barbe, & le grain plus gros que celui de nos fromens ordinaires. La touzelle est commune en Languedoc, & vient fort aisément : on en fait du pain très-blanc & de bon goût.

Epeautre,

Epeautre, Zea *ou* Spelta.

L'épeautre eſt une eſpéce de froment fort eſtimé autrefois en Italie & en Egypte, & aujourd'hui très-commun en Allemagne: le grain en eſt petit, & plus noirâtre que le froment ordinaire; quelques-uns l'appellent *froment locar.* Il y en a de deux eſpéces, l'une ſimple, & l'autre qui a double bourre & toujours deux grains en chaque gouſſe. On en fait du pain qui eſt léger, nourriſſant & agréable au goût, mais difficile à digérer: les anciens en compoſoient la *fromentée*, qui étoit une bouillie dont ils faiſoient grand cas: on s'en ſert en quelques endroits pour faire de la biere. Quoiqu'on mette l'épeautre au rang des fromens, c'eſt pourtant un grain qui tient le milieu entre le froment & l'orge: ſa plante eſt preſque ſemblable au froment, mais ſon tuyau eſt plus mince & n'eſt pas ſi ferme: ſon épi eſt plat & uni, il jette ſes grains ſeulement des deux côtés & il a une barbe longue & déliée. Il y a une eſpéce d'épeautre qu'on appelle *ſeigle blanc*, qui eſt l'*olyra* des Grecs & des Latins: il tient du froment & de l'orge; on l'appelle en quelques endroits *bled barbu*: il eſt aſſez hâtif.

L'épeautre n'a jamais été tant eſtimé en France que parmi les Grecs & les Latins; car en 806 Charlemagne fixa le prix du boiſſeau d'avoine à deux deniers, celui de l'orge & de l'épeautre à trois deniers, & celui du froment à ſix deniers.

Il y a encore différentes autres ſortes de fromens; mais il y auroit moins d'utilité que de curioſité à en faire ici l'énumération. J'obſerverai ſeulement que le meilleur froment *biſe* toujours, c'eſt-à-dire, qu'il baiſſe, noircit & dégénere d'année en année, & devient enfin méteil & ſeigle.

Méteil.

Le bled-méteil eſt un bled mêlé de froment & de ſeigle. Le bon & *gros méteil* eſt celui qui contient plus de froment que de ſeigle: & au contraire, le *petit méteil* eſt celui où il y a plus de ſeigle que de froment.

Seigle, Secale.

Le ſeigle a le tuyau plus long & plus menu que les autres bleds: il en ſort ſouvent ſix ou ſept d'une ſeule racine: l'épi eſt auſſi plus long que celui du froment, & il eſt droit quand il eſt en fleur, & ſe baiſſe lorſqu'il eſt mûr: le grain en eſt longuet, maigre, ridé, petit, & fait un pain noirâtre & peſant qui n'eſt bon que pour les gens groſſiers, ou pour tenir le ventre lâche: on en mêle avec le froment, afin que le pain ſoit plus long-tems tendre. En récompenſe le ſeigle vient en abondance & avec grande facilité, même dans de mauvaiſes terres; & quand l'année eſt ſéche, (ce qui fait manquer les fromens) on a des ſeigles en abondance. Le ſeigle échauffe & réſout, & vaut mieux pour cela que le froment. L'eau panée de ſeigle eſt auſſi meilleure que celle du plus beau pain de froment. La paille de ſeigle eſt ce qu'on appelle du *gluy*: comme elle eſt fort longue, on ne la bat point au fleau, & on la laiſſe en ſon entier, pour s'en ſervir à couvrir des granges, des maiſons, à lier les gerbes & la vigne, à faire des paillaſſes, &c. On emploie encore la farine de ſeigle à faire du pain ou de la pâtée pour les chiens & les cochons: toutes les autres bêtes, principalement les chevaux & les poules, ne veulent ni grain ni pain de ſeigle.

Il y a auſſi du *ſeigle blanc* qui, comme je viens de le dire, eſt une eſpéce d'épeautre un peu plus nourri & plus épais que le ſeigle ordinaire.

Il y a du ſeigle qui dégénere, dont les grains ſont noirs en dehors, & aſſez blancs en dedans, & quand ils ſont ſecs, ils ſont plus durs que les grains ordinaires, ils n'ont point de mauvais goût, ils s'allongent beaucoup plus dans l'épi que les autres, & ils en ſortent en façon de corne noire. Il y en a qui ont juſqu'à treize ou quatorze lignes de long ſur deux de large, & l'on en trouve juſqu'à ſept ou huit dans un même épi. En Sologne & en Berry, on appelle ces grains des *ergots*; & en Gâtinois, du *bled cornu*. Il cauſe de fâcheuſes maladies à ceux qui en mangent. Il vient quelquefois dans les meilleures terres comme dans les plus mauvaiſes, ſur-tout quand, aux environs du mois de Mai, il tombe certaines bruines accompagnées ou ſuivies de raies de ſoleil chaudes.

Terres propres aux Bleds ci-deſſus.

Le froment aime les terres fortes & un peu humides : celles qui ſont graſſes, noires & pâteuſes, les bois & prés nouvellement défrichés, les ſols où il y a eu des bâtimens, ſont tous fonds où il réuſſit ſans doute le mieux : mais, comme on n'a point beaucoup de ces heureux fonds, on ne laiſſera pas d'avoir de bonnes moiſſons de froment dans d'autres terres, même pierreuſes ou ſablonneuſes, pourvu qu'elles ſoient fortes, bien amendées & bien labourées. Il réſiſte mieux au froid qu'aucun autre grain : loin d'être ſujet à pourrir, il aime les terres un peu humides : il veut être ſemé après la pluie, & profite beaucoup mieux dans les années pluvieuſes ; & cela, parce que, comme c'eſt le plus lourd, le plus ferme & le plus ſubſtantiel de tous les grains, il eſt moins en priſe au froid, & il a beſoin d'humidité, plus que tout autre, pour germer & végéter.

Le ſeigle, au contraire, veut une terre ſeche & de peu de ſubſtance ; il lui faut de la ſéchereſſe quand on le ſeme, & pendant l'année pour qu'il réuſſiſſe, parce qu'il eſt ſujet à pourrir.

Le méteil étant un mêlange de ſeigle & de froment, qui ſont de nature différente, on doit le ſemer dans une terre médiocre, qui ne ſoit ni trop ſubſtantielle ni trop maigre, ni trop molle, ni trop ſeche. Si l'année eſt humide, le froment, qui fait partie du méteil qu'on aura ſemé, multipliera beaucoup, & il n'y aura preſque point de ſeigle : ſi, au contraire, l'année eſt ſeche, le ſeigle fera des merveilles, & tout le froment, pour ainſi dire, périra : ainſi, en ſemant du méteil, on eſt toujours aſſuré d'avoir du grain.

Maïs, Irion.

Le maïs, qu'on appelle ordinairement *bled d'Inde* ou de *Turquie*, a la tige ſemblable au roſeau, haute de ſix pieds, & remplie de moëlle : il ne vient point en épi, comme les autres bleds, mais il porte ſes grains dans un gros gland, fait en forme de grappe, longue de huit à neuf pouces, où ſes grains ſont ſerrés de tous côtés, unis, ronds comme des pois, & rangés en ligne droite. Il y a deux eſpéces de maïs : l'un eſt dur, & on le mange, au lieu de pain, grillé ou bouilli dans l'eau ; & l'autre eſt tendre eſt délicieux. Il y en a de pluſieurs ſortes, fort différentes par la couleur ; les uns ſont blancs, les autres rouges, d'autres preſque noirs, & d'autres pourprés, bleus ou bigarrés de différentes couleurs, le tout par l'écorce, car la farine en eſt toujours blanche ou du moins jaunâtre. Le grain du bled-turc eſt ordinairement d'un rouge obſcur, gros comme un pois commun, fort liſſe, rond d'un côté, & un peu plat de l'autre, par où il tient à ſon épi ou gland. Il y en a quelques eſpéces qui viennent en épis aſſez longs.

Ce bled eſt fort commun dans la Bourgogne, dans la Franche-Comté & dans

la Bresse, & on devroit en cultiver, en France, plus qu'on ne fait: il est bon à quantité de choses; il vient assez aisément, & il fournit toujours un secours assuré dans les famines, parce qu'il n'est pas sujet à quantité d'accidens comme le froment. Avec la farine de ce grain on fait des beignets, de la galette, des biscuits & du pain très-sain & fort nourrissant. Presque toute l'Amérique, les Indes, & une bonne partie de la Turquie ne vivent que du maïs. Les Médecins les plus experts le préferent au bled commun. Les Sauvages en font leur meilleur reméde contre les maladies aiguës, & on en donne, sans danger, en toutes sortes de maladies. Les Indiens se nourrissent de gâteaux de maïs, cuits dans des terrines, qu'ils mangent tout chauds avec un peu de poivre long: quelques-uns en mangent aussi les grains tout verds, & ils les trouvent fort nourrissans & d'aussi bon goût que nos petits pois. La farine de ce grain avec de l'eau simple fait encore la boisson des Indiens. Les Médecins l'ordonnent au lieu de tisanne, & ce breuvage devient à la fin un excellent vinaigre. On fait encore une espéce de miel avec les tuyaux de maïs, parce qu'ils sont fort doux avant la maturité du grain. Ses feuilles & ses tuyaux sont une très-bonne nourriture pour le bétail, & on les leur garde même pour l'hiver, sur-tout pour les vaches & les moutons; mais il est bon de les arracher avant qu'ils soient mûrs, afin qu'ils ne durcissent pas tant. La farine du maïs peut faire d'assez bon pain. On en fait aussi de la pâte pour engraisser, entr'autres, les chapons: c'est pour cela que les Bressans en ont tant & de si gras. Le pain de maïs est ordinairement assez blanc, & plus doux, quoique plus grossier, que le bled ordinaire. Le maïs est aussi plus chaud.

Au reste, quoiqu'il vienne où nos bleds ne peuvent pas venir, il aime la terre grasse, bien remuée & les sillons larges: le froid lui est très-contraire. On en cultive beaucoup en Espagne.

Sarrasin, Fagopyrum.

Le *bled noir*, autrement dit *bled-sarrasin*, parce que c'est, dit-on, les Sarrasins qui nous l'ont apporté d'Afrique, est plus commun en France que le précédent, quoique le maïs serve pour les hommes aussi-bien que pour les bêtes; au lieu que le bled noir ne sert qu'à nourrir les cochons, les pigeons & la volaille, principalement les faisans, qui en sont friands: c'est pourquoi on seme différens espaces de terres en sarrasin dans les bois & autres lieux où l'on veut attirer ces oiseaux. On fait pourtant, avec le sarrasin de la bouillie & du pain, qui est noir & amer, à moins qu'on n'y mêle d'autre bled, mais il ne charge pas beaucoup l'estomac, & il est assez flatueux. Le fourrage de bled noir est bon pour nourrir les vaches. Ce bled vient bien dans toutes sortes de terres, même dans les sablons, & il se plaît dans la sécheresse: c'est pourquoi on n'en met que dans les plus mauvaises terres: il réussit mieux quand elles sont bien labourées, & on le seme en sillons.

Cette plante ne ressemble point au bled, quoiqu'on lui en donne le nom: sa racine est fibrée & chevelue; sa feuille, qui est rondelette en naissant, prend ensuite la forme de celle du lierre, hormis qu'elle est plus pointue & plus molle; sa tige est frêle, ronde, vuide, verte & souvent rouge, feuillue, haute d'environ deux pieds & demi, & il ne s'y forme point d'épi; mais chaque branche, sortant alternativement des aisselles des feuilles, se subdivise en brins minces & longs, qui portent des bouquets de fleurs purpurines: chaque fleur est composée de cinq étamines, soutenues par un calice blanc lavé de pourpre, divisé en cinq parties, jusqu'à sa base; & le pistil, qui se trouve au milieu de ces étamines, devient une graine ordinairement triangulaire, dont l'écorce est noire & le dedans blanc.

Ce grain vient à travers les cailloux les plus épais : & dans les pays chauds, on peut en faire deux moiſſons par an, en le ſemant de bonne heure pour éviter les chaleurs & les éclairs qui lui nuiſent beaucoup, parce qu'ils en brûlent la paille & le grain. Le bled-ſarraſin eſt la *bucaille* de l'Amiénois.

Millet, Milium.

Le *mil* ou *millet* eſt le plus petit de tous les grains; il eſt rond, luiſant, ferme, jaune ou blanc, & enfermé dans de petites coques minces & tendres. La plante qui le produit a des feuilles ſemblables à celles des cannes de roſeaux; ſon tuyau croît à la hauteur d'environ dix-huit pouces; il eſt gros, cotonneux & nerveux, & ſon épi a de longues chevelures, éparſes & penchantes, & croît par bouquets aux ſommités des branches. On nourrit les poulets & les petits oiſeaux avec du millet : on en fait du pain qui eſt aſſez bon, pourvu qu'il ſoit mangé chaud : on en fait auſſi de la tiſanne, & quand il eſt mondé de ſa peau, on en fait encore, avec du lait, une bouillie qui approche beaucoup de celle qu'on fait avec du riz; car le riz n'eſt pas fort différent du millet, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus agréable, plus gros & plus nourriſſant. Toutes ſortes d'oiſeaux, principalement les ortolans en ſont très-friands.

L'Italie, l'Eſpagne, le Béarn, le Bigorre, l'Armagnac, la Gaſcogne & l'Orléanois, produiſent beaucoup de ce grain.

Il amaigrit conſidérablement les terres, parce qu'il a quantité de racines, & il y croît beaucoup de mauvaiſes herbes. Il faut le ſemer dans des terreins gras ou à l'ombre, comme dans les forêts, car il croît dans des lieux ſombres & humides. Il ſe plaît pourtant fort dans les terres légeres & ſablonneuſes, même dans les terres de ſable, pourvu qu'elles ſoient humides; mais les pierreuſes, ainſi que celles dont le fonds eſt de craie ou de marne, ne lui conviennent point.

Comme ce grain eſt extrêmement petit & ſec, quoique froid, & qu'il lui faut peu de ſubſtance, il vient fort vîte; mais auſſi, il lui faut de l'humidité, ſoit du ciel ou d'arroſement, pour tempérer la chaleur de l'été, qui le feroit crever promptement.

Il eſt néceſſaire de remarquer qu'il y a trois ſortes de millets; le petit, le gros & le noir. Le meilleur de tous eſt le petit, & c'eſt proprement celui-là dont nous entendons parler ici. Les Italiens l'appellent *miglio nano*, millet nain : il multiplie beaucoup; & un ſeul grain, pourvu qu'il ait de l'humidité, jettera trente ou quarante tuyaux, qui auront chacun leur épi bien garni : il ne craint point le froid, la neige, les pluies ni les vents; il croît en ſûreté contre le pillage des oiſeaux; il n'eſt point ſi long-tems au haſard que les autres eſpéces; il mûrit quinze à vingt jours plutôt, & il n'effrite pas tant la terre, à beaucoup près, que le millet à gros grains.

Le millet noir croît parmi le petit, & il a la feuille plus étroite; c'eſt ce qui le fait diſcerner : d'ailleurs, ſa tige vient une fois plus haute; c'eſt pourquoi, en ſarclant le petit, on coupe le grand qui le ſurpaſſe, & on le donne à la volaille pour l'engraiſſer.

Le gros millet a effectivement le grain bien plus gros : les Italiens l'appellent *ſparge* ou *ſpargole*; & c'eſt celui dont on ſe ſert principalement pour nourrir les oiſeaux : il ne craint pas tant la ſechereſſe que les autres, & il eſt d'un aſſez bon rapport; c'eſt pourquoi on le ſeme dans les terres qu'on n'arroſe point. Il n'eſt pas ſi délicat que les autres; mais il fatigue beaucoup plus la terre.

Il croît, en France, une eſpéce de millet, que les Béarnois appellent *milloquet*,

& les Italiens *manzore :* il réuffit fort bien dans les climats tempérés ; mais il ne donne prefque point de grains fi on ne l'arrofe : il y en a même de deux fortes ; celui qui eft le plus en ufage, a les feuilles & l'épi jaunâtres, & l'autre les a noirs & obfcurs.

La paille de millet, principalement celle du noir, eft bonne pour le bétail. On prétend que le bled femé dans un champ dont la derniere dépouille a été en millet, n'eft point du tout attaqué des vers, parce que cette vermine s'attache uniquement aux racines du millet qui font reftées en terre, où elles lui fourniffent à manger pour plus de deux ans. C'eft pourquoi bien des gens, au lieu d'arracher le millet, le fauchent, & en labourent la terre & le chaume, d'autant que ce chaume y fournit toujours un bon engrais.

Le millet a le mérite de croître aifément, de pulluler & fournir beaucoup, & de fe conferver fans peine, parce qu'il eft froid & le plus fec de tous les grains ; en forte qu'on a toujours, au moins, de quoi s'empêcher de mourir de faim, quand les autres bleds manquent.

Panis, Panicus.

Le *panis* reffemble au millet, quant au chaume, aux feuilles & aux racines, mais fa chevelure eft toute différente ; elle eft longue d'un pied, non éparfe ; mais entaffée & fournie de grappes fort épaiffes qui renferment quantité de grains velus, tantôt blancs, tantôt rouges, tantôt jaunes. On en fait du pain, de même qu'avec le millet. Les Gafcons & les Périgordins le vantent fort : ils en font auffi des gâteaux & des tourtes, ou bien ils le mangent avec du lait ou du bouillon de viande. Pour s'en fervir, on le broye, ainfi que le millet, & même le maïs, fous une meule de pierre femblable à celle dont les faifeurs d'huiles fe fervent pour écrafer leurs noix avant de les preffurer. On voit auffi beaucoup de panis en Franche-Comté, en Breffe & en Bourgogne. Comme ce grain eft chaud de fon naturel, il leve plus aifément que le millet ; il n'eft point fi délicat, & il n'aime point les terres où l'eau féjourne ; il fe plaît, au contraire, fur les côteaux & dans les terres féches, n'importe qu'elles foient fablonneufes ou pierreufes, pourvu qu'elles foient un peu fubftantielles : il ne lui faut point d'eau prefque toujours, comme au millet ; mais le froid ne lui eft pas moins contraire.

Il y a auffi du panis fauvage qui n'eft pas bon à manger. Il y a encore un panis des Indes, qui entre dans la compofition du chocolat.

Bled barbu.

Le *bled barbu* eft auffi une efpéce de millet, dont les tiges s'élevent à la hauteur de huit ou neuf pieds, fes graines font ovales ou prefque rondes, & plus groffes du double, que celle du millet commun : il croît aux pays chauds, dans les terres graffes. Dans la France occidentale, on appelle fouvent les épeautres, *bled barbu.*

Efcourgeon ou *Orge d'Automne*, Hordeum magnum.

On met encore au rang des bleds, l'*efcourgeon*, qu'on appelle autrement *fcourgeon* & *fecourgeon*, (comme qui diroit, fecours des gens) & par corruption *foucrion* & *fucrion ;* & *orge d'automne*, *orge quarré*, & *orge prime*, parce qu'effectivement, c'eft une efpéce d'orge qui fe feme en automne, dont l'épi a quatre

rangs de grains & quatre coins, il mûrit en Juin, avant aucun autre grain; & il eſt d'un grand ſecours, ſur-tout, pour les pauvres gens qui n'ont pas aſſez de bled pour vivre juſqu'à la nouvelle récolte. Quand il eſt mêlé avec du froment, il fait d'aſſez beau pain. On conſomme quantité de ce grain, dans le Périgord & le Limoſin. On l'appelle encore, dans quelques pays, *orge chevalin*, parce qu'il eſt très-bon pour les chevaux, tant en herbe qu'en grain : c'eſt pourquoi, dans les pays gras, comme Bourgogne, Normandie & Picardie, on ſeme beaucoup d'eſcourgeon, qu'on coupe en verd, pour le donner aux chevaux : il repouſſe deux & trois fois avant l'Août.

Ce grain eſt jaunâtre, piquant par les deux bouts, & plus gros que l'orge commun. On le ſeme avant l'hiver, & il demande une terre graſſe & plutôt ſeche qu'humide : parce que le trop d'humidité lui eſt contraire comme à l'orge, c'eſt ce qui a fait croire à bien des gens, qu'il aimoit les terres légeres & ſeches, mais il n'y trouveroit pas aſſez de nourriture. Il ſe garde difficilement plus d'un an : c'eſt pourquoi on n'en conſerve, chaque année, que pour la ſemence ; & ceux qui le coupent en verd en réſervent un petit canton qu'ils laiſſent monter & mûrir en graine, pour multiplier l'eſpéce. En Flandre, il s'en fait une grande conſommation en grain, parce que les Flamands en font leur biere; au lieu qu'en France, on la fait plus ordinairement avec de l'orge commun.

Ivraie, Zizania.

L'*ivraie* eſt une mauvaiſe herbe, qui croît d'ordinaire parmi les bleds, & qui produit des grains noirs qui enivrent, pour peu qu'il y en ait dans le pain. Elle a une feuille étroite, velue & fort graſſe ; ſa tige eſt plus groſſe que celle du froment, & il en ſort, de la cime, un épi long chargé de petites gouſſes piquantes, où l'on trouve trois ou quatre grains amoncelés, & couverts d'une bourre aſſez forte.

Il y a auſſi une ivraie ſauvage, qu'on appelle en certains endroits *lueil zizanie*, ou *hordeum marinum*, parce que ſes feuilles ſont ſemblables à l'orge : mais il ne s'agit pas ici de celle-là. Je ne parle que de celle qui vient parmi les grains, & c'eſt par rapport à eux que j'en parle.

Elle s'y engendre de grains de froment & d'orge ſemés dans des lieux trop humides, ou que de trop grandes pluies putrifient & corrompent. Il y a long-tems qu'on a remarqué que ce changement n'arrive que dans les années pluvieuſes, principalement quand c'eſt dans le mois de Mai qu'il pleut trop ; parce que, comme c'eſt alors que le grain ſe forme dans les épis, la grande humidité qui ſurvient, le ſaiſit & le change en ivraie. Par la même raiſon, cela eſt plus fréquent dans les terres fortes & humides que dans les légeres ; il eſt même rare que cet accident arrive dans les pierreuſes, parce qu'il n'arrive preſque jamais qu'elles aient aſſez d'humidité pour pervertir le grain.

Par la raiſon contraire, quand une année eſt ſéche, & principalement quand la ſéchereſſe dure tout le mois de Mai, il arrive communément que le mauvais grain en rapporte de bon : l'ivraie, qui aura été ſemée dans une pareille année, ſe convertira en bon froment ; & cela plutôt dans un fonds ſec, léger ou pierreux, que dans une terre forte & humide, parce que la ſéchereſſe du fonds & de l'année, ayant chaſſé l'humidité, & purifié la maſſe du grain qui étoit bon dans ſon principe, il agit & ſe multiplie comme auparavant. C'eſt une expérience que j'ai faite bien des fois, & la choſe ne manque point d'arriver lorſque le fonds & l'année y ſont propres.

Le fruit de ces remarques & de toutes les autres ſemblables, qu'il ne faut jamais

négliger de faire ſur les différens procédés de la nature, eſt de perfectionner l'agriculture. Nous devons, du moins, ſans nous méfier de la Providence, mais auſſi ſans nous rapporter de tout à elle avec indolence, concourir, par nos précautions & par nos ſoins, à rendre notre moiſſon abondante, ſoit en préparant la ſemence, contre les différens haſards, ſoit en ſéparant l'ivraie du champ, &c. Au reſte, l'ivraie ſert pour nourrir, en partie, la volaille. On en met dans la compoſition de la biere pour la rendre plus forte, mais la quantité enivre.

Article II.

La ſemaille des Bleds.

Avant que d'en venir à la manœuvre de la ſemaille, il y a pluſieurs choſes importantes à obſerver, tant ſur la terre, qui eſt à emblaver, que ſur le choix, l'âge, le changement, la quantité & la préparation de la ſemence, & ſur la ſaiſon & le tems où il faut ſemer. La ſemaille eſt le point critique de l'agriculture.

Terre.

I. Il faut que la terre ait eu tous les labours & les amendemens néceſſaires pour la fertiliſer, ſur-tout qu'elle ſoit la plus meuble qu'il eſt poſſible; car rien ne facilite davantage la multiplication des grains. C'eſt pour cela qu'il y a bien des gens qui, outre les labours, herſent la terre avant la ſemaille, comme on fait après. Il eſt néceſſaire auſſi que celui qui la ſeme en connoiſſe la nature, pour n'y mettre que l'eſpéce & la quantité du grain qu'il lui faut. Un Chef de famille doit veiller, de ſon côté, à ce qu'on ne mette pas du froment ſur un fonds qui n'eſt propre qu'à rapporter du ſeigle, & ainſi du reſte.

Choix de la ſemence.

II. On doit choiſir, pour la ſemence, le meilleur & le plus pur bled, de quelqu'eſpéce que ce ſoit. Quand il a bien travaillé, dans le grenier, qu'il eſt ſec, beau, peſant, point altéré, moucheté ni ridé, qu'il eſt ſonnant lorſqu'on le fait ſauter dans la main, qu'il eſt ferme ſous la dent lorſqu'on le caſſe, & que la farine en eſt blanche, il y a tout lieu d'eſpérer en le ſemant. La parfaite maturité du bled ſe connoît à la couleur, après qu'il a ſué. Le froment doit être d'un gris blanchâtre & rond, & le ſeigle, d'un gris tirant ſur le noir. On le connoît auſſi à le caſſer ſous la dent : lorſqu'il caſſe net, il eſt mûr & ſec ; s'il obéit ſous la dent, c'eſt une marque qu'il eſt encore humide.

Epreuve du Bled de ſemence par l'eau.

Quelques-uns ne ſement le bled qu'après l'avoir éprouvé dans l'eau : on l'y laiſſe tremper pendant cinq ou ſix heures, puis on ôte, avec une écumoire, tout le grain qui ſurnage, & on n'emploie, en ſemaille, que celui qui a coulé au fond : après l'avoir tiré de l'eau, on l'étend, au ſoleil, ſur des draps ou des couvertures, on le remue de tems en tems ; & quand il eſt bien ſec & qu'il ne tient plus à la main, on le ſeme : car cette épreuve ne ſe fait qu'un moment avant que d'aller aux champs, & ſouvent pendant la dînée des valets & des bêtes de labour : cette maniere eſt aſſez bonne, parce que, quand elle n'éprouveroit pas abſolument la bonté du grain, c'eſt toujours une préparation qui attendrit le bled, & en avance la germination.

Les Laboureurs, curieux d'avoir de belles ſemences & de beaux grains, deſtinent, pour cela, quelque petit endroit de la terre où ils voient qu'il y a le plus beau bled; ils le viſitent ſouvent, avant la récolte, pour en ôter les épis dont le grain eſt bruiné ou altéré, l'ivraie, les mauvaiſes herbes; & n'y laiſſent que les épis beaux, forts & bien garnis: après la récolte, ils en font autant ſur leurs gerbes, en ôtent tous les épis maigres ou défectueux, en ſorte qu'il leur en reſte moins, mais c'eſt du plus pur choix; ils renouvellent ces ſoins tous les ans, & par-là ils ont toujours de bonnes ſemences & de beaux grains. Il y a même des Payſans qui en ſont ſi ambitieux, qu'ils trient, tous les ans, leurs ſemences grain à grain.

Les bleds, qu'on deſtine pour la ſemaille, doivent être entretenus fort nets, ſecs & ſans mêlange d'aucun autre grain. Il y a des Payſans qui ſement quelques pois parmi le bled, parce que les vers qui ſont friands des pois, s'y attachent préférablement au bled.

Age du Bled de ſemence.

III. La plupart des Laboureurs n'emploient en ſemence que du bled de l'année ou de la précédente: ils ſoutiennent, même avec entêtement que le vieux, ne fût-il que de deux ans, n'y vaut rien; mais l'expérience & la raiſon y réſiſtent: à la vérité, on enſemence ordinairement avec le bled nouveau, mais c'eſt parce qu'on l'a plus à portée, qu'il eſt plus commun, & que le vieux fait plus d'honneur & de profit en farine que le nouveau, comme nous l'avons remarqué ailleurs. Nous avons ſu par expérience en 1710, que le vieux bled ne valoit pas moins en ſemence que le nouveau, puiſque la dépouille fut très-abondante, quoique la ſemaille n'eût été faite qu'avec du bled au moins de deux ans, tous les bleds, ſoit froment, méteil ou ſeigle, ayant manqué en 1709. En effet, il y a dans un ſeul grain de bled un fond & un tréſor de fécondité inépuiſables; quelque petit qu'il ſoit en apparence, il eſt réellement riche & vaſte aux yeux de l'eſprit, il renferme une infinité de germes & d'embryons de plantes que la ſucceſſion de pluſieurs milliers d'années ne peut pas développer. On en conſerve en nature juſqu'à cent années: & loin qu'on puiſſe ſe perſuader que le plus précieux & le plus admirable de tous les dons de la terre n'ait plus ſa bonté, après la premiere année, il y a lieu de le croire alors plus ſec & plus purifié, pourvu qu'il ne ſoit pas extrêmement vieux. On remarque même que le froment *rouillé*, c'eſt-à-dire, qui eſt tout ridé, ratatiné & altéré, & qui n'a que peu de farine & beaucoup de ſon, ne laiſſe pas que de bien réuſſir en ſemaille; tant les reſſorts que la Providence a établis pour la génération perpétuelle de cette manne, ſont cachés & puiſſans. Une expérience aiſée à faire pour ſe convaincre de la vertu d'un bled de pluſieurs années, eſt d'en ſemer dans un peu de terre bien cultivée, & de le couvrir enſuite avec le rateau; au bout de huit jours on le verra lever & auſſi vivace que celui de l'année.

Bien des Laboureurs engrangent leur bled, le laiſſent ſuer en paille pendant deux ou trois mois, & le battent enſuite pour enſemencer leurs terres: mais, quand on ſe ſert ainſi du bled de l'année pour la ſemaille, & qu'il a été deux ou trois mois dans la paille, la ſemence en eſt moins pure & moins bonne; il vaut beaucoup mieux incontinent après la récolte, battre le bled le plus mûr & le plus beau, le mettre auſſi-tôt au grenier & l'y entaſſer, pour qu'il ſue plus vîte: cette ſueur emporte certains eſprits de chaleur & d'humidité qui ſont comme les excrémens du bled nouveau: la ſemence en eſt moins ſujette à la nielle, ſur-tout lorſqu'outre cela, elle a été enchauffée, comme nous le dirons ci-après. La ſemence

ſemence de bled nouveau, gardé en paille deux ou trois mois, ne donne fort ſouvent que des grains noirs & niellés, ſur-tout dans les terres froides & humides ; & des perſonnes dignes de foi aſſurent qu'elles n'en ont eu que de beaux & de bien clairs, depuis qu'elles n'y mettent que du bled battu auſſi-tôt après la récolte.

Changement du Bled de ſemence.

IV. Il eſt encore néceſſaire de changer de tems en tems le bled de ſemence, afin que la terre produiſe beaucoup, & que le bled ne dégénere point. Quelque beau, net & bien choiſi que puiſſe être le grain d'un terroir, quand on en emblave la terre ſans le changer, l'expérience apprend que la terre ſe fatigue & que le grain y dégénere ; le plus pur froment biſe même toujours dans les plus fortes terres : c'eſt pourquoi il faut, pour ainſi dire, les réveiller par la nouveauté du grain ; & tous ceux qui ſont un peu entendus dans l'agriculture, en changent tous les trois ou quatre ans, particuliérement de froment.

Mais ce n'eſt pas en changer, que d'en prendre d'autre qui aura crû dans le terroir des environs, il faut qu'il ait été produit à plus de trois ou quatre lieues delà. On doit même prendre garde qu'il vienne de terres plus maigres que celles où l'on veut le ſemer ; afin que, trouvant dans le nouveau fonds plus de ſubſtance qu'il n'en avoit dans l'ancien, il y faſſe des productions plus nombreuſes & plus fortes : du moins il ne faut jamais acheter du bled de ſemence, qu'on ne ſache la qualité de la terre où il a été recueilli, afin de le mettre dans une autre qui ne lui ſoit pas beaucoup inférieure ; car il ne feroit rien qui vaille, ſi on le mettoit dans un fonds beaucoup plus maigre, ou d'une nature contraire à celui dont il ſort. Mais, après tout, un bon grain bien nourri fait toujours mieux qu'un autre, en quelque terre qu'on le mette. Ainſi cette regle d'économie, qui veut qu'on mette toujours les grains de ſemence dans un fonds plus gras que celui qui les a produits, ne peut être ſuivie que quand on a des terres à choiſir pour diſtribuer les ſemences comme on veut.

Saiſons & tems de la ſemaille des grains.

V. Il faut ſemer avant l'hiver, c'eſt-à-dire, ſur la fin de l'été ou en automne, le ſeigle, l'eſcourgeon, l'épeautre, le méteil & le froment ; & au printems, le froment de mars, le maïs, le millet, le panis & le ſarraſin, ainſi que les mars & légumes dont nous parlerons aux Chapitres ſuivans.

Il fait bon ſemer en automne, dès que les feuilles commencent à tomber des arbres ; & lorſqu'on voit les toiles d'araignées ſur les guérets, on doit s'occuper tout entier à la ſemaille ; car ces inſectes ne filent dans l'arriere-ſaiſon, que quand ils ſentent dans l'air les influences & les diſpoſitions propres pour la germination des grains.

Il y a des endroits où la ſemaille commence dès la fin d'Août, ſur-tout dans les pays froids : ordinairement elle ouvre avec le mois de Septembre, & alors il n'y a plus que le tems beau ou mauvais qui régle le travail.

Le meilleur tems pour ſemer, eſt depuis le vingt Septembre juſqu'au dix Octobre ; c'eſt ce que les Laboureurs appellent la bonne ſaiſon. On ne s'y attachera pourtant pas ſcrupuleuſement : on ſaura ſeulement qu'en général il fait bon ſemer pendant ſix ſemaines, & guère davantage, à commencer dès les premiers jours de Septembre ; quoiqu'on ſeme quelquefois juſqu'à la Saint-Martin, ſur-tout dans les fonds & vallées où les terres ſont graſſes, profondes & à l'abri. On ſeme plutôt dans les plaines : il y a même de bons Laboureurs qui obſervent de

femer dans les terroirs médiocres un peu plus tard que dans les bons; parce que les médiocres ne pouvant faire qu'une bonne pouffée, ils trouvent à propos de la réferver pour le printems, en les emblavant plus tard.

En général il vaut pourtant mieux femer de bonne heure que tard, parce que le bled a le tems de fe fortifier contre les accidens; au lieu qu'il ne peut pas y réfifter quand on le feme tard. D'ailleurs il faut moins de grain en femant de bonne heure, & il leve bien mieux, parce que les pluies & le froid en font périr une bonne partie : c'eft pourquoi il y a de l'entêtement de la part de ceux qui ne dépouillant prefque rien, parce qu'ils fement toujours fort tard, perfiftent pourtant dans leur pareffe, & donnent pour prétexte que la nature de leur terroir le demande ainfi. Autre chofe eft des grains qui ne viennent point avec la liberté & dans le cours ordinaire de la nature, mais par artifice & à force de préparations; telles que font plufieurs des végétations dont nous parlerons dans le dernier Chapitre de ce Livre. Comme ces fortes de multiplications font forcées, & que l'art les rend tout d'un coup vigoureufes & puiffantes, on peut les faire tard; elles en font même expofées moins long-tems aux rigueurs de la faifon. Mais, à l'égard des autres, dès que le tems eft propre, on ne doit point le perdre, & il faut profiter des beaux jours qui reftent avant le froid, qui eft l'ennemi de la végétation.

Quand l'hiver d'après la femaille eft doux, & l'été fuivant humide, les emblavures tardives & les médiocres font celles qui réuffiffent le mieux : les autres donnent alors beaucoup de pailles, d'herbes & de *revenu* ou épais de deux âges, mais peu de grains.

Pour femer, outre la faifon, il faut encore du beau tems. Le feigle eft celui des femences d'automne qui eft le plus fujet à la pourriture, & qui craint davantage le froid : c'eft pourquoi on commence la femaille par lui; on le feme même dès la fin d'Août dans les pays froids, afin qu'il ait le tems de fe fortifier avant les pluies & les gelées; & s'il pleut dans le tems de la femaille, on doit attendre que la terre foit defféchée.

Après la femaille du feigle, on fait celle de l'efcourgeon, qui ne dure pas long-tems, parce qu'on en feme peu, & feulement pour ratteindre l'avoine & perpétuer l'efpéce : il faut le femer dans une terre féche, & un peu de bonne heure, parce que l'humidité lui eft contraire auffi-bien qu'au feigle; mais il réfifte mieux au froid.

On feme le méteil prefqu'en même tems que l'efcourgeon, l'épeautre enfuite, & enfin le froment; & comme le dernier veut de l'humidité, & réfifte beaucoup mieux au froid qu'aucun autre grain, on le feme en terre graffe & humide, & après la pluie. Le froment aime à être femé dans la boue, & le feigle, au contraire, dans la pouffiere, ainfi que l'orge; il vaut pourtant mieux femer le froment en Octobre qu'en Novembre, parce qu'il en faudra moins, qu'il multipliera plus aifément, & qu'il ne courra pas tant de rifque que fi on le femoit plus tard.

Le froment de Mars eft le premier des grains qu'on feme au printems : il eft d'un grand fecours pour ceux qui n'ont pas pu femer, pendant l'hiver, leurs terres à froment, à caufe des pluies ou autrement : il demande une terre graffe, mais un peu moins humide que les autres fromens, parce qu'il vient plus vîte : on le dépouille ordinairement en Juillet & Août en même tems que les avoines.

Au furplus, il demande la même culture que les autres fromens, parce qu'il eft de la même nature, & qu'il n'en differe qu'en ce qu'il croît autant en quatre mois que les autres en neuf. On peut le mettte dans une terre qui ait rapporté l'année précédente, pourvu qu'elle foit forte, & que ce ne foit pas du froment qu'elle ait produit.

Le maïs veut une terre substantielle, à laquelle on ait donné deux profonds labours ; l'un, vers le 19 Février ; & l'autre, un mois après, pour semer le grain au commencement d'Avril, parce que les gelées blanches lui feroient beaucoup de tort. La terre où on le répand est ordinairement en sillons, larges de quatre pieds & demi. Il faut qu'elle ait été fortifiée par de bons fumiers gras & chauds, & qu'il ait plu un peu avant de l'emblaver.

On seme le millet dans le mois d'Avril, & le panis immédiatement après : la différence de la semaille de ces deux grains, est que le millet demande de l'humidité devant & après la semaille ; & qu'à l'égard du panis, il n'est pas si délicat. Dans les pays chauds, on ne seme le millet qu'au mois de Juin sur les côteaux, & au mois de Mai dans les vallées, parce qu'il y est plus long-tems à mûrir, & on ne le seme qu'après le soleil couché : on laisse ainsi la semence éparse sur le champ, pour qu'elle reçoive toute la fraîcheur de la nuit : le lendemain, à la pointe du jour, on va la recouvrir avec la herse, & on continue à la herser trois matins de suite, parce que plus ce grain est à couvert de l'ardeur du soleil, plus il avance & multiplie : c'est aussi pour cela qu'on le refoule quelques jours après la semaille, en faisant passer sur la terre une claie bien chargée.

Le sarrasin est le dernier bled qu'on met en terre : on le seme au mois d'Avril & de Mai, pour en faire la récolte trois ou quatre mois après. Il semble qu'il vaut mieux le semer en Mai, & même plus tard, parce que, quand il est tout formé, il y a fort à craindre que les grandes chaleurs & les éclairs n'en brûlent la paille & le grain. Dans les pays chauds, on le seme bien plutôt, parce qu'on en fait deux dépouilles.

Préparation de la semence.

VI. La terre étant préparée, le bled de semence bien choisi, & le tems propre pour la semaille arrivé, il faut bien vanner & cribler le grain qu'on veut mettre en œuvre, pour qu'il n'y ait aucune ordure, & sur-tout, aucune ivraie. Il faut encore *enchausser* le bled, (d'autres disent *enchauler* ou *échauler*,) c'est-à-dire, le tremper dans de l'eau mêlée de chaux : les uns y employent de la chaux vive, les autres de la chaux amortie ; mais la vive paroît la meilleure, parce qu'elle a plus de vertu. La chaux fait plusieurs bons effets au bled de semence. 1°. Elle le rend plus gros & enflé, en sorte qu'il en faut moins pour la semaille : (la chaux augmente le bled de deux boisseaux au moins par septier, & le septier en contient douze). 2°. Le grain échaulé germe & multiplie plus facilement. 3°. Il résiste mieux aux pluies & aux gelées. 4°. Il est moins en prise aux vermines & aux mauvaises herbes, parce que la chaux leur est contraire. 5°. Il est moins sujet à la bruine & à dégénérer en ivraie, parce qu'il a plus de chaleur & de force. 6°. Ce qui est le principal, le bled est moins sujet à noircir : c'est pour cela qu'on enchausse aussi l'avoine avant de la semer.

Enchausser le bled de semence.

L'enchaulage se faisoit anciennement, & il se fait encore en bien des Provinces, en répandant simplement de la chaux, & ensuite de l'eau claire par-dessus le bled, que l'on avoit couvert d'un drap, ou à travers d'un tamis ; mais on a trouvé cette maniere trop grossiere, inefficace & trop brute : voici comme on s'y prend à présent.

On met dans un baquet ou tonneau neuf à dix seaux d'eau froide, & le poids d'environ ving-trois livres de chaux vive la plus nouvelle & la meilleure : on jette un seau d'eau chaude par-dessus, on remue bien la chaux, avec un bâton,

jusqu'à ce qu'elle soit toute détrempée & entiérement éteinte ; puis on prend une corbeille d'osier bien fermée, qui entre aisément dans le vaisseau : on met du bled de semence dans cette corbeille, & on la place dans le baquet ou tonneau, afin que l'eau, impregnée de chaux, entre seule dans la corbeille & comble le bled. Quand on l'a bien tourné & remué, avec un gros morceau de bois, on leve la corbeille, on en laisse égoutter l'eau dans le baquet ; ensuite on en ôte le grain, & on le met sécher au soleil, sur des draps ou couvertures, ou à l'air, dans un grenier bien aëré : on continue la même manœuvre jusqu'à ce que tout le bled, qu'on destine en semence, soit ainsi échaulé & étendu dans le grenier ; au bout de quinze ou seize heures, on le remue bien, & on continue à en faire autant, de quatre heures en quatre heures, jusqu'à ce qu'il soit bien sec ; ce qui arrive en moins de quarante-cinq heures ; parce que l'eau de chaux aide à faire sécher le grain en peu de tems.

Ou bien on prend le plus gros & le plus mûr du froment ; on en fait un lit épais de deux bons pouces ; on l'arrose avec de l'eau claire, & on le saupoudre d'un peu d'alun & de chaux vive, l'un & l'autre bien pulvérisés, ensuite on en fait encore deux autres lits de même épaisseur, qu'on arrose & qu'on saupoudre comme le premier ; on continue ainsi jusqu'à ce qu'on ait échaulé tout le bled qu'il faut pour la semaille ; après on leve tout ce grain, on le met dans un coin du grenier, & on l'y entasse bien, afin qu'il sue un peu ; puis on le seme quand il est tems.

Il y en a qui se contentent de faire tremper leur grain dans de l'eau fraîche, & de le bien faire sécher avant que de le semer ; cela facilite toujours le développement du germe.

Quelques-uns trempent leur bled dans du jus de joubarbe, ou dans de l'eau, dans laquelle ils ont mis infuser des branches & des racines de cette plante : d'autres y employent les semences & les racines de concombres sauvages pilées ; ou bien on peut aussi laisser macérer le grain vingt-quatre heures, soit dans de l'eau de mer, soit dans une saumure ou eau salée, dans laquelle on met du bol, si l'on veut, & on seme le grain aussi-tôt. Ces différentes mixtions se font pour préserver la semence, des vers, taupes & autres insectes, qui abondent principalement quand les hivers sont doux : le bled en est aussi moins susceptible de la nielle.

D'autres encore s'appliquent à faire quantité de préparations pour multiplier le grain, & il y en a effectivement de très-efficaces. On en trouvera un recueil dans le dernier Chapitre de ce Livre.

Quantité de la semence.

VII. On ne peut pas déterminer au juste combien il faut de semence pour un arpent de terre, parce que le plus ou le moins dépend du climat, de la saison, de la qualité de la terre, de la bonté de la semence, & de quelques autres circonstances. Tout ce qu'on peut assurer, c'est que les terres maigres demandent plus de semence que les grasses, parce qu'une bonne partie du grain périt dans les premieres ; au lieu que les dernieres rapportent toujours avec usure ce qu'on leur donne, & souvent un seul grain y produit quantité de belles tiges : ainsi moins la terre a de substance, plus il lui faut donner de semence.

Dans les pays & dans les endroits froids ou aquatiques, on doit aussi semer plus dru que dans les lieux plus tempérés, plus secs & plus chauds. De même, plus on est proche des pluies, des neiges & des gelées, plus il faut de semence aux terres, parce que la grande humidité & le froid font périr une partie du

grain Par la même raifon, les terres couvertes d'arbres demandent une plus forte femaille : il en faut auffi davantage quand on eft obligé de femer pendant qu'il fait du vent.

Les Anciens qui ont écrit fur l'Agriculture, ont tous dit qu'on mettoit quatre boiffeaux de bled, foit froment, méteil ou feigle, pefant vingt livres chacun, pour un arpent de bonne terre, cinq pour un arpent de médiocre, & fix ou davantage lorfqu'elle étoit maigre ; mais aujourd'hui on en met ordinairement huit à l'arpent, mefure de Paris. Quand au millet & au panis, il en faut environ huit ou dix livres par arpent. Au refte, c'eft l'ufage des lieux, & le befoin particulier de la terre, qui doivent régler la quantité de la femence. On obfervera feulement qu'il vaut mieux donner un peu plus de femence que le fonds n'en demande, que d'en donner moins, parce qu'il furvient affez d'accidens qui font périr le grain quand il eft levé, & qu'il eft aifé de le dégarnir lorfqu'il eft trop dru, foit en y mettant les beftiaux, pendant qu'il eft encore en herbe, foit en arrachant les tuyaux foibles quand le grain eft monté. D'ailleurs, lorfque la femence eft forte, les nombreufes productions qui en naiffent, étouffent les mauvaifes herbes.

Expériences fur l'emblavure des climats nouvellement défrichés.

On a éprouvé dans le Canada & dans le Miffiffipi que les grains que l'on y feme fans leurs balles dans les terres nouvellement défrichées, & les légumes que l'on y plante fans leurs gouffes, comme nous faifons en Europe, ne réuffiffent pas dans ces terreins neufs ; en forte qu'il faut les y femer avec leurs balles, épis ou gouffes ; ce qui vient de ce que nos grains ou légumes, dépouillés de leurs enveloppes naturelles, fouffrent & s'alterent dans le tranfport, ou de ce qu'ils fe trouvent tout d'un coup noyés de l'humidité, ou altérés par les fels de ces terres neuves & étrangeres.

Venons à notre maniere de femer, & à ce qu'il y faut obferver.

Figure d'un homme qui ſeme.



Manœuvre de la ſemaille.

Le Semeur aura environ un boiſſeau de bled de ſemence dans ſon ſemoir, qui, en quelques pays, eſt fait en eſpéce de ſac, & en d'autres, en façon de boiſſeau. Le Semeur le porte ordinairement en baudrier : il ne doit point avoir d'habillement qui l'embarraſſe ; & il faut que le grain qu'il doit ſemer, s'il l'a trempé dans l'eau ſimple, dans l'eau de chaux, ou autre mixtion, ſoit bien ſec, & qu'il ne tienne plus aux doigts, mais au contraire qu'il roule & coule dans la main.

En ſemant, il faut que la main droite, dont on ſeme, parte en même tems, & avance ni plus ni moins que le pied droit, & le Semeur doit toujours aller le même pas ; la main ſemante doit toujours ſuivre le pied, faire toujours le même mouvement circulaire avec aiſance, la poignée être toujours égale, & la ſemaille & la marche continuées d'un pas réglé, ſans interruption ni précipitation, afin que la ſemence ſoit répandue également ; c'eſt-là le grand point de l'art du Semeur ; autrement, ſi le bled étoit ſemé inégalement & par intervalles, les tiges s'affameroient & s'étoufferoient l'une l'autre dans les endroits touffus, & les endroits vuides ſeroient autant de terrein difforme & perdu ; outre cela, il y croîtroit quantité de mauvaiſes herbes, qui avancent ordinaire-

ment davantage que le bled ; en sorte qu'elles en absorberoient la substance, & seroient cause que souvent on ne retireroit pas la semence qu'on auroit employée.

On seme à pleine main le froment, soit ordinaire ou de Mars ; mais le seigle, le méteil, l'escourgeon, l'épeautre, ainsi que les mars, doivent être jettés en moindre quantité.

Il ne faut même employer que trois doigts pour semer le millet & le panis, ainsi que les raves, parce que ces semences, qui sont fort petites, tombent toujours assez dru : pour qu'il n'en échappe pas trop des mains, on a encore la précaution de mettre la graine de millet ou de panis avec une pareille quantité de cendre ou de sable de mer, qu'on seme ensemble après les avoir bien mêlés.

La semaille de maïs se fait un peu différemment des autres grains. A proprement parler, on ne le seme pas, on le plante ; mais avant cela, il faut qu'il ait trempé dans de l'eau claire pendant quinze ou seize heures ; & quand il est bien ressuyé, si on le met dans une terre humide par un tems doux, il levera dans quatre ou cinq jours. Pour le mettre en terre, on fait des trous en droite ligne sur le sillon avec un petit piquet, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & on jette quatre grains dans chaque trou, qu'on recouvre ensuite en poussant la terre avec le pied ; ou bien on le seme sur planche dans des rayons tirés au cordeau : & aussi-tôt on le couvre de terre avec des rateaux ou avec une herse garnie d'épines. Souvent on emploie trois personnes à la fois pour le semer : l'une fait les trous avec le piquet, l'autre y jette le grain, & la troisiéme le couvre de terre : on a bien plutôt fait, & moins de peine. Un arpent de maïs donne de quoi nourrir une famille entiere pendant toute l'année.

Quand on a une fois commencé la semaille, on ne doit point la discontinuer qu'on n'ait achevé ; car l'interruption n'y fait que du mal, & plutôt on peut avoir fait, c'est le meilleur.

Pour connoître si l'on a bien semé son bled, il faut ouvrir les doigts de la main, les imprimer sur la terre emblavée, & voir si, par-tout où on la mettra, il se trouve dessous au moins cinq grains, ou sept au plus.

Herser, enterrer la semence.

Aussi-tôt que la semaille est faite, on doit enterrer le grain qu'on a semé ; mais il ne faut point l'enterrer trop avant, parce qu'il ne pourroit point lever ; la pesanteur de la terre l'accableroit ; & n'ayant presque point de part aux vapeurs & aux exhalaisons nitreuses qui nagent dans l'air, il resteroit enseveli sans espérance de résurrection ; deux ou trois doigts de terre suffisent pour le couvrir, & on le couvre, 1°. pour que les pigeons, les corneilles, les corbeaux & autres oiseaux, même les volailles, ne le mangent pas ; 2°. afin qu'il soit moins exposé aux injures de l'air ; 3°. pour que la terre lui communique plus aisément la substance & les sels dont il a besoin, & qu'il s'en dissipe moins ; 4°. afin que le mariage du grain avec la terre soit plus heureux, le mêlange de l'un & l'autre plus égal, & que la végétation en soit plus facile, plus sûre & plus abondante : parce que le grain, qui a fait un bon pied, se couvre & se défend lui-même, il résiste aux mauvaises révolutions, & profite fortement des bonnes.

Dans bien des endroits on se contente de herser la terre pour en couvrir la semence, c'est-à-dire, de passer & repasser la herse par-dessus, tant en long

qu'en travers. Quand on a labouré la terre en sillons, il faut la herser & la reherser de tout sens, tant avant la semaille qu'après; & si l'on veut la bien façonner, il faut encore par-dessus tout cela la rateler de sillon en sillon avec des rateaux à dents de fer, pour ôter toutes les mauvaises herbes, ameublir la terre davantage, & mieux mêler & couvrir le grain, qui, dans les terres à sillons, tombe souvent ou roule dans les raies, & fait une surface d'emblavure inégale; c'est pourquoi bien des gens n'approuvent point qu'on seme ni qu'on laboure à sillons, & ne veulent que des champs unis. Mais enfin lorsqu'on a ainsi bien promené la herse & le rateau sur le champ emblavé, c'en est assez pour que la terre & la semence soient bien mêlées : un bon hersage vaut un nouveau labour.

Dans d'autres endroits, au lieu de les herser simplement, on y met la charrue après la semaille, pour mieux mêler & enterrer le grain; mais il faut que ce labour soit léger, afin que le bled n'ait pas plus de trois doigts de terre, & on doit encore le herser ensuite, afin que la terre soit plus meuble. Quand on couvre ainsi le grain en labourant après la semaille, c'est ce qu'on appelle *renfouir la semence* ou *semer dessous*, parce qu'à cause de ce dernier labour, la semence se trouve effectivement dessous le sol, & qu'elle est plus chargée de terre; au lieu qu'elle reste plus au-dessus, quand on ne fait que la herser : c'est pourquoi on dit, *semer dessus*, quand la semence n'est enterrée que par la herse. Lorsqu'on seme de bonne heure, & par un tems propre, il vaut mieux semer dessus, parce que les grains germent plutôt, & que quatre mesures de bled semées de bonne heure, profitent plus que cinq ou six mises tard en terre; mais si l'on a tardé à semer jusqu'aux pluies ou jusqu'aux froids, il est certain qu'en ce cas il vaut mieux semer dessous, de quelque nature que soit le champ, parce que le grain en sera moins exposé.

Il faut encore remarquer que de quelque maniere qu'on enterre le grain semé, on doit le couvrir un peu plus dans les terres légeres ou seches, que dans les fortes.

En France, nos bleds ordinaires doivent être semés avant l'hiver. Si on les seme après, ils poussent à l'ordinaire, mais les épis n'ont point de grain, & sont vuides : on peut pourtant en avoir du grain l'année suivante, comme je le dirai ci-après.

Il survient quelquefois, peu de jours après la semaille, des pluies d'automne qui battent la terre & déchaussent le grain, de façon qu'il n'en leve qu'une partie, par taches & par clairieres : aussi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut les renfouir & les emblaver de nouveau.

ARTICLE III.

Des soins nécessaires aux Bleds pendant qu'ils sont en terre.

Les Naturalistes ont compté jusqu'à cent maladies auxquelles les bleds sont sujets; mais il ne s'agit ici que des soins généraux; il faut abandonner le reste au cours de la nature & à l'industrie de l'homme.

Après la semaille, le premier soin du Laboureur doit être de rafraîchir & entretenir les fossés & rigoles nécessaires à sa terre pour l'écoulement des eaux, & pour la mettre hors de l'insulte des bestiaux & des passans, sur-tout près des rues & des chemins. Il y a même plusieurs pays où l'on enclot les terres de bonnes haies vives ou seches, d'autant que le grain y est plus à l'abri des vents.

Gros hiver : expériences.

Il faut de la gelée pour détruire les vermines & les insectes, & pour que la plante du bled s'épaississe & se fortifie en pied ; autrement il ne produiroit que de l'herbe, que les frimats du printems, les insectes & les mauvaises herbes ruineroient ou qui ne donneroient, au plus, que de la paille sans grain ; car ce sont les frimats & les autres révolutions de saisons qui font fructifier les plantes.

Ce n'est pas même la rigueur & la durée de la gelée, qui est le plus à craindre dans les grands hivers, sur-tout quand le bled a été bien recouvert, que sa plante est bien épatée, & que la terre reste couverte de neiges qui l'échauffent & la préservent. Si le froid vient peu à peu, ou quand l'eau est bien égouttée, quelque fort & long qu'il soit, il ne fait mourir que la fane, & le grain conservé en terre, pousse de nouveau au printems. Tel a été le grand hiver de 1608, dont parle Mezerai, & qui fut cependant suivi d'une ample moisson ; & tel a été aussi, à peu près, le long hiver de 1729.

Mais si la gelée prend âprement pendant que la terre est découverte & imbibée d'eau ; par exemple, si elle reprend sur un prompt dégel, le bled étant entre deux glaces, elle pénétre, saisit, brise ou brûle tout, sans espérance de résurrection ; & c'est ce qui arriva en 1684 & en 1709. J'ai lû, dans les archives d'une petite ville ancienne, qu'il y eut, en 1573, un pareil hiver, qui fit monter, disent ces archives d'heureuse date, le prix du bled jusqu'à 37 sols le boisseau réduit à celui de Paris.

Cependant, au commencement du printems de 1709, le Parlement de Paris, flatté par l'exemple de l'hiver de 1608, cité par Mezeray, fit défenses de charger en nouveaux grains, les terres emblavées avant l'hiver, dans l'espérance que le bled y repousseroit comme il avoit fait en 1608, ce qui manqua par l'effet des gelées survenues coup sur coup pendant les dégels : de sorte que, sans le secours des orges, qu'on sema sur les bleds, & qui fournirent avec tant d'abondance, qu'on appelle encore cette année, l'*année des orges*, la misere auroit été bien plus affreuse qu'elle ne le fut : tant il est vrai que la plus sage prévoyance est souvent trompée, & que la meilleure ressource de l'homme, après Dieu, est l'industrie & le travail.

Ainsi, au printems, si l'on voit que les bleds aient péri par quelque gelée pareille, par pillage d'oiseaux de passage, ou par quelqu'autre malheur, il faut recasser la terre, & y semer du bled rouge, de l'orge ou quelqu'autre mars. Il y a même des pays où l'on surseme des menus grains sur le bled, parce qu'on l'y seme très-clair.

Au printems qui suivit ce même hiver de 1709, dans le Berry & ailleurs, on sema beaucoup de bleds, qui leverent & crûrent bien ; mais quand on vit qu'ils ne donnoient que de l'herbe & des épis sans grain, on les faucha, on y mit paître les bestiaux comme dans un pré, & l'hiver ayant passé par-dessus, ils rapporterent du grain, l'année suivante, aussi abondamment que si on les avoit semés de nouveau.

On a appris par expérience, dans ce même hiver de 1709, que le bled qui avoit été semé dans des clos, le long des haies, qui le tenoient à l'abri du vent du nord, y avoit résisté à la rigueur du froid. J'ai aussi vû, dans ce même hiver, de pauvres Paysans ramasser de la neige, & la porter & piétiner dans leurs masures, aux endroits où elle manquoit par-dessus leurs bleds ; ce qui les a conservés, & leur a donné une bonne récolte.

Quand le printems est extrêmement humide & pluvieux, la récolte qui suit,

eſt ordinairement ſtérile, parce que le bon grain a été étouffé & affamé par une multitude de mauvaiſes plantes. Ce ſont auſſi ces années-là, où, les maladies populaires ſont plus fréquentes en automne, ſoit par la mauvaiſe qualité du grain qui n'a pas eu aſſez de nourriture, ſoit par le mélange qui s'y eſt fait des graines de mauvaiſes plantes.

Sarcler les bleds.

Le mois d'Avril ne ſe paſſe jamais ſans épi, & il décide ordinairement du ſort de la moiſſon. Il y a tout lieu de l'eſpérer bonne, quand on voit, dans ce mois, les bleds bien plantés & forts, à moins qu'il ne ſurvienne quelqu'un de ces accidens rares & fâcheux qui ne dépendent point de nous, comme grêle ou nielle: il n'y a d'autre ſoin à avoir, que de les ſarcler; ce qui eſt un ouvrage de femmes & d'enfans. On échardonne les terres avec des *échardonnoirs*, qui ſont de petits crochets de fer attachés au bout d'un bâton; ou bien on les arrache avec de longues pincettes ou tenailles de bois, & on les amaſſe hors du champ. On arrache, à la main, les autres mauvaiſes herbes.

A propos de chardons, chacun ſait qu'on oblige, en Juſtice, le voiſin négligent à les détruire, ſinon on le fait à ſes dépens, parce que la graine de chardons infecteroit bientôt toutes les terres voiſines. On ſait même qu'en faveur de l'agriculture, & pour procurer l'abondance publique, chacun peut faire valoir à ſon profit, les terres incultes & abandonnées; & le plus diligent en fait les fruits ſiens, juſqu'à ce qu'il plaiſe au propriétaire de les mettre lui-même en valeur, afin qu'elles contribuent au bien & aux charges de l'Etat.

Il ne faut point ſarcler les bleds avant le printems, parce qu'avant ce tems-là il ſeroit dangereux d'arracher le bon grain avec les mauvaiſes herbes. C'eſt cependant au coup d'œil qu'on doit juger quand il eſt tems de les arracher, & il ne faut point attendre trop tard, parce qu'elles dérobent toujours la ſubſtance du bled, qu'elles deviennent trop fortes, que leur graine tombe & pullule l'année ſuivante, & que, pour peu qu'elles ſoient grandes, on ne peut les détruire qu'en endommageant les bleds conſidérablement, à cauſe qu'on en arrache une partie, qu'on en renverſe une autre, & qu'il y en a qui ſont déja à moitié étouffés. On ne ſauroit donc être trop diligent à ſarcler, ſur-tout dans les terroirs ſujets à produire de mauvaiſes herbes; il faut même le faire pluſieurs fois, à meſure qu'on voit qu'elles renaiſſent. Ordinairement on ſarcle tout au commencement du printems, & encore quand les épis commencent à ſortir, c'eſt-à-dire à la fin d'Avril. C'eſt ſouvent faute d'avoir bien ſarclé, que l'on voit tant d'épis affamés & tant de grains maigres; encore le bled en eſt-il mal-ſain, taché, déſagréable au goût, & fournit-il la moitié moins que du bled bien net.

Lorſqu'on juge qu'il eſt tems de ſarcler, on doit s'y mettre après une petite pluie, afin que les mauvaiſes herbes & leurs racines s'arrachent facilement & quittent la terre; au lieu qu'il y en reſte beaucoup quand elle eſt trop ſeche.

Si le printems eſt humide & chaud, & s'il pleut beaucoup dans le mois de Mai, c'eſt alors que les mauvaiſes herbes abondent, & qu'il faut ſarcler avec ſoin. Quelquefois il tombe encore, au mois de Juin, des pluies douces, preſque continuelles, qui font naître quantité de mauvaiſes herbes, comme ivraie, nielle, rougeole, ſanve, & principalement le *jardereau* ou *jarderie*, plante qui, en moins de huit ou dix jours, eſt auſſi haute que les épis, les ſerre fortement avec ſes bras, & les fait tomber tout-à-fait, en ſorte que le grain ne peut tirer aucune nourriture de la terre: ce ne ſont que les pluies chaudes du mois de Juin, & non pas les pluies froides, qui engendrent cette mauvaiſe production. Ainſi on doit être bien attentif à arracher toutes les herbes en Avril, Mai &

Juin ; autrement on n'auroit, pour ainſi dire, que de la paille, au lieu de bled.

Toutes les herbes qu'on arrache, à la réſerve des chardons, ſont bonnes pour les chevaux & les vaches, ſoit en verd ou en ſec ; on les fane au ſoleil, & on les met enſuite en meule, pour les faire ſuer & les employer comme le foin. C'eſt pour cela que les pauvres gens de la campagne vont dans les bleds juſqu'à ce qu'ils ſoient en tuyaux, & dans les avoines juſqu'à la Saint-Jean, cueillir des herbes : mais, ſous prétexte de nettoyer les grains, & de ne prendre que les mauvaiſes herbes pour nourrir leurs vaches, ils arrachent ſouvent le bon grain parmi l'ivraie, ſur-tout quand l'hiver eſt long ; & ils enlevent auſſi les nids d'oiſeaux.

Pour le millet, il eſt ſujet aux mauvaiſes herbes, preſqu'en naiſſant ; c'eſt pourquoi il faut le ſarcler quand il eſt tout nouveau, c'eſt-à-dire, au mois de Juillet, & avoir bien ſoin de l'entretenir net, c'eſt le principal point de la culture de ce grain. On doit avoir le même ſoin du panis ; l'un & l'autre attirent beaucoup de mauvaiſes herbes, & ils ne peuvent cependant profiter où il y en a.

Eclaircir les levées, effaner & eſſeigler.

Une autre attention qu'il faut avoir, quand le bled leve, eſt qu'il n'y en ait point trop, ce qui arrive aſſez ſouvent dans les bons fonds ; parce qu'alors, comme la terre a des productions trop nombreuſes & trop fortes pour pouvoir les bien entretenir toutes juſqu'à la moiſſon, elles s'étoufferoient & ſe nuiroient les unes aux autres, ou verſeroient, & on auroit toujours bien plus de paille que de grain. C'eſt pourquoi il eſt néceſſaire d'éclaircir les bleds qui ſont ſi forts en herbe, & de n'y en laiſſer qu'autant qu'il en faut, afin que toutes les productions viennent à bien ; pour cela, on y fait paître des vaches ou des brebis, ordinairement dans le mois de Décembre ; & le fonds déchargé par-là de ce qu'il avoit de trop, perfectionne les productions qui lui reſtent, & donne des gerbes & du grain en abondance.

Le millet, le panis & le maïs, ſont auſſi fort ſouvent trop épais en levant ; & ils levent en peu de jours, à cauſe qu'on ne les ſeme que dans la belle ſaiſon, c'eſt pourquoi on doit y veiller, & arracher à la main, ce qu'il y a de trop. Il faut même, à l'égard du maïs, lui donner un léger labour, profond ſeulement d'un pouce, à la fin de Mai, avec la ſerfouette, ou avec une petite pioche, après une pluie douce, & arracher les mauvaiſes herbes qui croiſſent au pied de chaque plant, pour que les épis ſoient plus gros & plus grenus : & quoiqu'on ait dit qu'en le ſemant il en falloit mettre trois ou quatre grains dans un trou, cependant, quand ils ſont levés, on n'y en doit laiſſer que deux, afin que les tiges ſoient plus fortes ; ce qu'on a arraché eſt une nourriture très-friande & très-bonne pour le bétail. Il faut auſſi arracher tout le millet noir qui ſe trouve dans le petit millet, ſi on veut l'avoir beau & en abondance, parce que le noir en ſuce toute la ſubſtance. Si on arroſe le petit millet dans les chaleurs, quoiqu'on l'ait ſemé à claire voie, un ſeul grain produira plus de trente ou quarante tuyaux.

Quand les tuyaux commencent à monter, & avant qu'il y ait des épis, les curieux ont encore ſoin de faire effaner ceux qui ſont trop forts, afin qu'ils ne verſent point par terre, ce qui cauſe toujours un grand dommage. *Effaner*, *effeuiller*, ou, comme on dit en quelques endroits, *épamper* le bled, c'eſt rompre ou couper les feuilles qui pendent au tuyau.

Ceux qui veulent récolter leurs fromens purs & ſans mêlange d'aucun grain de ſeigle, vont dans le mois de Juin, arracher, à la main, ou couper tous les

épis de seigle qui se trouvent toujours dans le meilleur froment; & qui sont plus hauts. On fait la même chose dans les terres chargées en avoine, afin d'en ôter l'auronne; mais il est bon de l'emporter hors du champ, de peur qu'elle n'y repeuple.

Dommages & Chasses défendues : Messiers; Message.

Comme la conservation des grains intéresse le Public, tous dégâts, soit de gens, charrois ou bestiaux, dans les terres ensemencées, sont défendus, & doivent être sévérement punis, sur-tout quand ils sont faits de nuit, ou à garde faite : on peut même, sans forme de Justice, se saisir des bestiaux trouvés en flagrant délit, ou en blesser quelques-uns impunément, pour les arrêter & en reconnoître le maître, quand ce sont des animaux fuyards de leur naturel : & le maître répond du dommage.

Par la même raison, il est défendu de chasser, de quelque maniere que ce soit, depuis que le bled est en tuyau jusqu'à ce que la récolte soit faite. Proche des grandes villes, où les terres sont plus exposées aux dégâts, on en défend l'entrée aux femmes & aux enfans, qui, sous prétexte d'y aller arracher des herbes pour leurs vaches, ou des barbeaux pour faire des bouquets, causent un tort considérable aux grains.

On établit même annuellement, dans chaque Paroisse de campagne, vers la Saint-Jean & à tour de rôle, un ou deux des moindres habitans selon l'étendue du territoire, pour y faire la fonction de Messiers, & veiller à la conservation des grains, vignes & fruits, jusqu'à ce que la récolte en soit faite : ils prêtent, à cet effet, serment en Justice, leurs procès-verbaux font foi; ils doivent les faire & rapporter dans les vingt-quatre heures pour le mieux, & au plus tard, en dedans le tiers jour; & ils peuvent saisir les bestiaux & emprisonner les malfaiteurs. Ces Messiers doivent avoir, au moins, dix-huit ans passés : leur rétribution ordinaire est la centiéme gerbe de tout le produit du canton qu'ils gardent, & sept sols six deniers de chacun des procès-verbaux qu'ils font pour le rapport des dommages.

On juge, à Dijon, que le Messier, qui n'a point veillé à la conservation des fruits, est responsable du dommage envers le Propriétaire.

Il y a des Fiefs où les Seigneurs se font reconnoître, par les aveux, le droit de garde des fruits sous le nom de message; & ils levent, pour ce sujet, deux gerbes par chaque arpent, lors de la récolte, souvent sans y avoir fait garder : en quoi il n'y a de repréhensible, que l'abus; car le droit de garde & d'inspection pour la conservation des fruits est donné par plusieurs Coutumes aux basses Justices, & le Seigneur peut l'acquérir par prescription.

Ceux qui se trouvent coupables de vol & enlévement de grains & de fruits, qu'il faut nécessairement abandonner à la foi publique jusqu'à la récolte, sont condamnables au carcan, ou au fouet & au bannissement, même à la mort, lorsque le vol a été commis avec attroupement, port d'armes & violence publique. On poursuit même, comme voleurs, ceux qui mettent des bestiaux pâturer de nuit dans les grains, ou qui prennent des charrues, &c.

Nielle, espéce de brouillard; Nigella.

La nielle ou miélat est une espéce de brouillard qui arrive dans le milieu de l'été, lorsque, par la chaleur de la saison, il s'éleve, avec les vapeurs, beaucoup d'exhalaisons grasses & corrosives, qui, tombant sur les plantes, & principalement sur les bleds, lorsqu'ils sont en lait ou hors de fleurs, les gâtent & les brûlent,

ſur-tout quand le ſoleil paroît enſuite & vient à darder ſur ces plantes ; car la liqueur huileuſe dont elles ſont enduites, étant ſuſceptible de beaucoup de chaleur, fait qu'elles ſe cuiſent & ſe corrompent facilement.

Le grain niellé, (*rouillé* ou *charbonné*, c'eſt la même choſe) n'a, pour ainſi dire, que l'écorce : il eſt noir & ne vaut rien à manger : & qui pis eſt, il noircit & mouchete le bled qui n'eſt point gâté, quand on bat l'un avec l'autre : un ſeul épi niellé eſt capable de noircir tout un ſeptier de bon bled. Pour peu que le ſoleil ait donné par-deſſus la nielle, le grain n'eſt plus que du charbon ; en ſorte que la nielle eſt bien plus à craindre que l'ivraie, parce que, du moins, une partie de l'ivraie ſert pour la volaille. La chereté de 1660, celle de 1693, qui fut preſque générale en France, & celle de 1698, furent cauſées par la nielle ; & elle ne vient enlever nos eſpérances que quand on eſt à la veille d'une heureuſe récolte : car la nielle n'eſt à craindre que depuis la fin de Mai juſqu'à ce que la moiſſon ſoit faite, parce que ce n'eſt que la chaleur de l'été qui attire de la terre les exhalaiſons impures & groſſieres qui retombent en nielle, ſouvent pendant la nuit, à cauſe qu'elles ne ſont pas aſſez ſubtiles pour s'élever & ſe diſſiper comme les autres vapeurs. On appelle la nielle en bien des endroits *bruine* ou *brouine*, *pruina* (*à perurendo*) parce qu'elle brouit, c'eſt-à-dire, brûle les tendres boutons des vignes & des arbres, de même que les épis : en d'autres endroits on l'appelle auſſi *verglas*, parce que c'eſt effectivement un verglas d'été.

Quelques Payſans croient que des cendres de la buche de Noël, priſes au retour de chacune des trois Meſſes de ce ſaint jour, & mêlées parmi le bled à la ſemaille ſuivante, le préſervent de la nielle & de l'ivraie : mais c'eſt une ſuperſtition blâmable.

On vient à bout d'empêcher les funeſtes effets de la nielle, en la faiſant tomber de deſſus les épis, avant que le ſoleil les ait frappés. Pour cela deux perſonnes un peu fortes doivent prendre une corde d'un bon pouce de groſſeur, & longue d'environ quarante pieds, puis, la tenant chacun par un bout bien tendue à la hauteur d'un pied & demi au-deſſus de terre, la paſſer & repaſſer ſur les bleds niellés : comme cette corde agitera beaucoup & les tiges & les épis, elle fera tomber la nielle. Ou bien il faut allumer de grands feux de fumier long ou de paille aux côtés des terres où le vent donne, pour les couvrir & les garantir de ce fléau. On doit faire ces ſortes d'ouvrages le plus promptement que l'on peut, avant que le ſoleil ait fait ſon effet, & y employer tout ſon monde pour faire la même choſe en différens endroits. Ceux qui ont de grands champs de froment, ne peuvent pas à la vérité ſuffire à les ſauver tous ; mais c'eſt toujours un grand avantage que d'en conſerver une partie : ils n'ont qu'à commencer par les champs qui promettoient le plus.

On prétend qu'il y a des terres naturellement ſujettes à la nielle, & que ce ſont celles où la plante appellée auſſi nielle ou nigelle eſt commune. Cette remarque a été faite il y a long-tems ſur le fameux Marquiſat de *Neſle* en Santerre, où cette plante abonde, & qui, dans la baſſe latinité, s'appelle *Nigella* ; de même que la nielle-plante & la nielle-miélat.

Nous dirons ci-après les différentes manieres qu'on emploie pour empêcher que les grains niellés ne gâtent les autres parmi leſquels ils ſont mêlés.

Bled cornu, Grêle, inſectes, &c.

Les pays féconds en ſeigle voient par expérience que beaucoup de ce grain dégénere en *bled cornu*, comme nous l'avons dit page 554. Le bled cornu cauſe le ſcorbut & la gangrene aux pauvres gens qui mangent pur le bled-ſeigle où il

y en a trop. Le remède eſt de le bien cribler, y mêler de bon froment, & prévenir la ſuite du mal par des eſprits ardens & volatils, & par l'orviétan & la tiſanne de lupins.

La grêle eſt un mal ſans remède; mais elle ne cauſe point de famine, parce qu'elle ne va que par cantons. On cite à ce ſujet l'exemple des habitans d'Iliers dans le Perche, qui le 15 Mai 1703, pour détourner un orage de grêle épouvantable qui ravageoit tout le canton, eurent recours à leurs cloches; ils les ſonnerent avant tant de vigueur, que la nuée ſe fendit au-deſſus de leur Paroiſſe, en deux parties qui s'écarterent chacune de ſon côté: & cette ſeule Paroiſſe, au milieu de trente autres, ne fut preſque point endommagée. Ce qui eſt de plus extraordinaire, c'eſt que, comme les bleds étoient alors peu avancés; la moitié n'en étant point encore épiée, ils repouſſerent de nouvelles tiges au pied qui formerent de nouveaux épis, en ſorte que la récolte fut aſſez bonne.

Les eaux ſauvages ne font pas moins de déſordre que la grêle; mais elles peuvent être prévûes. Nous avons enſeigné ci-devant page 92, les moyens de s'en défendre, & même d'en profiter.

Les étés pluvieux font naître beaucoup d'inſectes; & les grandes ſéchereſſes de cette ſaiſon rendent le bled maigre, coti ou glacé comme diſent les Marchands.

Les étés ſecs donnent ſouvent quantité de mulots, principalement dans les terres douces. Comme ils cabanent & magaſinent en terre, ils font gros tort à la moiſſon & aux ſemailles. Juſqu'à ce que les pluies & la gelée les détruiſent, on ne peut que les empoiſonner avec des pois bouillis, mêlés d'arſenic qu'on jette dans leurs trous, ſans en laiſſer ſur terre, à cauſe des beſtiaux qui pâturent aux champs.

Les fourreaux de chenilles, qui abondent après les étés longs & ſecs, doivent être détruits par le fer & le feu dès la fin de l'hiver, avant que les chenilles éclo-ſent. Les geais ſont grands ennemis des ſauterelles: dans les pays chauds, où elles ſont plus groſſes & très-communes, on leur fait la guerre trois fois l'an, en froiſſant leurs œufs, enſuite leurs petits, & enfin en les chaſſant quand elles ſont grandes; & quiconque ne ſe trouve point à cette guerre, eſt traité comme déſerteur. On détrange les corneilles, les étourneaux, &c. à force de les chaſſer. Nous parlerons des lapins à la fin du Jardin fruitier.

Quand les bleds ſont preſque mûrs, & la moiſſon prête à ſe faire, elle eſt quelquefois dérangée par des pluies qui ne laiſſent pas, pour ainſi dire, le tems de couper & javeler le grain, ou qui le font germer: auquel cas il faut prévenir les orages, ou enlever le bled entre deux pluies, après un bon vent qui l'aura reſſuyé, ſans le laiſſer javeler, ſur-tout quand il a été bien mûri par la chaleur de la ſaiſon.

Les gros vents ſont encore un obſtacle aſſez ordinaire à l'abondance de la moiſ-ſon, parce qu'ils ſecouent en peu de tems une bonne partie du grain, ſur-tout dans les côteaux voiſins de la mer & aux endroits expoſés. Le plus sûr eſt d'y couper les grains ſur le verd, un peu avant leur parfaite maturité.

ARTICLE IV.

Moiſſon des Bleds.

La moiſſon eſt la couronne de l'agriculture, la récompenſe des dépenſes & des ſueurs du Laboureur, l'eſpérance de ſa famille, la sûreté du Maître, la vie & la richeſſe de tout l'Etat.



Imperat arvis Alma ceres.

Elle ſe fait plutôt ou plus tard ſuivant que le grain eſt mûr : le climat, le tempérament de la terre, la chaleur ou l'humidité de l'année, la qualité du grain même, contribuent tous à en avancer ou reculer la maturité.

Dans les Provinces méridionales de la France, on moiſſonne les bleds au mois de Juillet, & dans d'autres au mois d'Août : dans ces dernieres on dit communément *faire l'Août*, pour dire faire la moiſſon.

Quand le Chef de famille voit que ſes bleds approchent de leur maturité, il doit donner ſes ordres pour faire préparer ſes granges & ſes greniers, pour avoir le monde, l'argent, les vivres, les lieux & les uſtenſiles néceſſaires pour toute la moiſſon ; & dès qu'il peut la faire, il faut qu'il s'y occupe tout entier au plutôt & ſans diſcontinuation, parce qu'on n'eſt aſſuré de ſes grains que quand on les a dans ſa grange. On ne doit point épargner le nombre des Moiſſonneurs : il ne faut qu'un orage, un coup de vent ou de ſoleil pour tout perdre ; d'autant que les grains étant ſecs & chargés, ſont également faciles à verſer, à brûler & à égrener. Dans quelques pays, on appelle les Moiſſonneurs, *Aoûteurs*, & *Calvaniers*, ceux qu'on loue pour engranger les grains.

Il eſt tems de les moiſſonner, quand on voit qu'ils deviennent également blonds & jaunes. Il ne faut point attendre qu'ils ſoient devenus tout-à-fait roux & endurcis, parce qu'en les laiſſant trop ſécher ſur pied, il ſe perd une bonne partie du grain ſur le champ, & ce qui reſte ne groſſit plus à l'aire ou à la grange, comme il fait quand on l'a cueilli avant qu'il ſoit ſéché ſur pied.

Le meilleur tems pour moiſſonner eſt dès la pointe du jour, parce que la fraîcheur de la nuit & la roſée, dont les épis ſont alors imbibés, les conſervent, enflent le grain & empêchent qu'il ne s'égrene autant qu'il feroit, s'il étoit bien ſec, & s'il faiſoit bien chaud quand on l'abat.

L'eſcourgeon eſt le premier grain qu'on moiſſonne ; on le ſcie dans le mois de Juin ; le ſeigle environ trois ſemaines ou un mois après ; enſuite le méteil, l'épeautre, & le froment le dernier. Le froment de Mars fait bande à part, & vient à la fin d'Août, en même tems que les avoines. On arrache le millet & le panis, quand le grain y eſt bien formé. On fait la récolte du ſarraſin depuis la fin d'Août juſqu'au douze Novembre, ſelon le tems qu'on l'a ſemé : il eſt trois ou quatre mois à venir & à mûrir.

Dans les pays chauds le maïs mûrit en trois mois ; & il lui en faut bien quatre dans nos climats tempérés.

Quand il eſt mûr, ce qui arrive ordinairement au commencement de Septembre, & cela ſe connoît quand on le trouve dur au maniement, on en arrache tous les tuyaux, & on les charie à la grange ; enſuite on en ôte les glands ou boutons à grains, on les porte au grenier, & on garde les tuyaux & les feuilles pour les donner aux vaches l'hiver.

On arrache le millet & le panis de même que le maïs, on les fait ſécher en tuyaux au ſoleil, & après cela ils ſe conſervent plus long-tems qu'aucun autre grain. Dans la plupart des endroits où il vient du millet, on le cueille auſſi-tôt qu'il épie, c'eſt-à-dire, auſſi-tôt qu'il eſt en épi, avant que la chaleur en ait fait voir le grain.

On *fauche* le bled-ſarraſin, & on *ſcie* les autres ; c'eſt-à-dire, qu'on abat le premier avec la faux, & les autres avec la faucille.

Glanage.

La permiſſion de *glaner* & de *grapiller* a été de tout tems ; elle eſt même de précepte divin ; mais elle n'eſt que pour les vrais pauvres, & principalement

pour ceux qui ne peuvent pas travailler : c'eſt les voler & flatter la pareſſe, que de le permettre à d'autres. Par un Edit de 1554, il eſt enjoint de punir, comme larrons, tous ceux qui, pouvant travailler, vont glaner au lieu de ſe louer aux Laboureurs pour aider à la récolte. Le glanage n'eſt permis qu'aux perſonnes âgées & tout-à-fait infirmes, aux petits enfans, ou autres qui n'ont point la force de ſcier; & ils ne peuvent glaner qu'après que les Propriétaires, Fermiers & Dixmeurs ont enlevé leurs gerbes, à peine de punition. D'un autre côté, on eſt obligé de ſouffrir le glanage; & même il n'eſt point permis de mettre les beſtiaux pâturer dans les champs nouvellement dépouillés, qu'après qu'on a laiſſé paſſer le tems ordinaire pour y glaner. Il y a des Coutumes qui accordent trois jours pour ce ſoulagement des pauvres; mais ordinairement on donne vingt-quatre heures pour le glanage, avant de mettre les beſtiaux dans le champ. On doit dire la même choſe pour le grapillage des raiſins, des olives, des pommes & autres fruits de la campagne.

Chaume, *Eteule* ou *Etouble.*

On coupe le bled plus ou moins près de terre, ſuivant la longueur que l'on veut laiſſer au chaume. Les uns trouvent leur compte à laiſſer le chaume un peu haut; & il y a des endroits où l'on coupe le tuyau de bled par la moitié, parce que l'étouble ſert à couvrir les maiſons & à chauffer le four : on l'emploie auſſi en litiere ou à pluſieurs petits beſoins du ménage, ou bien on en engraiſſe la terre en le brûlant ou le labourant avec le fonds, ſur-tout quand ce fonds eſt argilleux ou fort, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui veulent employer le chaume à la maiſon, le font couper à ras de terre, avec des ſerpettes, en forme de croiſſant, attachées au bout d'un bâton, qu'ils appellent, en certain pays, *eſtrapoires;* de même qu'ils diſent *eſtraper*, pour dire couper le chaume. On l'arrache auſſi avec de bons rateaux à dents de fer : on en fait que les chevaux traînent dans les terres ſablonneuſes & unies. On met le chaume en meules pour s'en ſervir au beſoin. Ces ſortes d'ouvrages ſe font un peu avant l'hiver, quand on n'a rien de meilleur à faire : on n'emploie guère que des femmes & des enfans à cette menue récolte ; & ſi on ne veut point avoir l'embarras de la faire faire à ſes dépens, on peut l'abandonner à quelqu'un à moitié de profit.

On doit prendre garde que, dans certaines Provinces, il faut que le chaume ſoit cueilli avant la ſaint Remi; & même il eſt néceſſaire, dès le quinze Septembre, d'y mettre quelques défenſes, c'eſt-à-dire, quelques épines, branches, *brandons*, ou bouchons de paille, pour avertir que le chaume eſt réſervé & retenu par celui qui jouit de la terre; ſans cela, il ſeroit cenſé abandonné, & le premier venu pourroit en faire ſon profit publiquement : il y a même des Coutumes qui, ſuivant encore la loi de Moyſe, défendent de couper le chaume juſqu'à terre, & donnent trois jours aux pauvres pour le ramaſſer.

Il y a des perſonnes qui laiſſent le chaume fort court, & ils aiment mieux couper le bled bien bas, pour que le fouarre en ſoit plus beau; car plus la paille eſt longue, plus elle eſt belle : on en fait non-ſeulement des litieres aux beſtiaux, des paillaſſes, &c. mais auſſi de belles nattes, ſoit pour mettre contre les portes & aux fenêtres, ſoit pour couvrir des eſpaliers & des couches : elle ſert auſſi à rempailler des chaiſes. C'eſt principalement le ſeigle qu'on coupe le plus bas qu'on peut, parce qu'il ſert à faire des liens de gerbes, des nattes, des chapeaux, &c.

Ceux qui ſont curieux de conſerver le gibier ſur leurs terres, y font ficher

ficher des épines aussi-tôt que la récolte en est faite, pour empêcher qu'on y chasse.

Javelles.

A mesure qu'on scie le bled, on le laisse *javeller*, c'est-à-dire qu'on le met sur terre par javelles ou traînées, étendues un peu au large, pour qu'il seche & grossisse, & que les gousses de bled se resserrent, & laissent couler moins de grain. On le met en gerbes ordinairement le lendemain; mais, quand le tems est humide, il faut souvent trois ou quatre jours pour le sécher; & alors il est à craindre que l'épi ne germe, ce qui donne un grain qui n'est point de garde, & dont le pain est massif.

Communément il faut sept ou huit javelles ou poignées pour faire une gerbe; & on les lie avec du feurre de seigle. On amoncele les gerbes par dizeaux; & la dixme & le champart étant levés, on les charrie à la grange ou à l'air, suivant la différence de l'usage du pays, comme nous allons l'expliquer en parlant du battage.

Le plutôt qu'on peut engranger, est toujours le mieux, parce que le bled grossit davantage en tas dans la grange, que quand il reste inutilement sur le champ: je dis inutilement, car il est toujours nécessaire qu'il y reste un peu en javelles, pour jetter sa premiere humidité, & se grossir de la rosée & du nitre de l'air.

Quand le tems est incertain, s'il tourne à la pluie, on doit se hâter de sauver tout le grain coupé, & n'en point abattre d'autre, de peur qu'il ne germe en javelles: il court moins de risque sur pied qu'abattu; & c'est pourquoi, dans bien des cantons, on lie & on enleve le bled aussi-tôt qu'il est scié, sans le laisser javeler, pourvu qu'il soit bien mûr & bien sec.

On scie le bled, même sur le verd, quand on craint de gros vents qui le feroient verser ou qui l'égreneroient.

Si le bled, qu'on a moissonné, n'est pas tout-à-fait mûr, soit parce qu'il aura crû à l'ombre, soit parce qu'on aura été forcé de moissonner par un mauvais tems ou autrement, on expose les gerbes au soleil pendant vingt-quatre heures de suite, les épis en haut & bien éparpillés, afin que le soleil les mûrisse plus vîte & également: au bout de ce tems, on les engrange pour vingt-quatre heures, ensuite desquelles on les met de nouveau au soleil, & on les en retire après un espace pareil, afin qu'ils mûrissent doucement sans être trop pénétrés. On continue ainsi de jour à autre, jusqu'à ce qu'ils soient bien mûrs. Il y a des gens qui laissent dans la campagne les gerbes qui ne sont point assez mûres; ils les y engerbent par tas de huit ou dix, les épis tournés du côté du nord, & quand le soleil est couché, ils les désamoncelent, & les mettent les unes près des autres, l'épi en haut, pour passer la nuit; le matin ils les couchent par tas, comme la veille, pour recevoir le soleil, quand il y a apparence qu'il paroîtra, sinon il ne faudroit point les coucher; & ils continuent ainsi jusqu'à ce qu'elles soient toutes mûres; mais on ne les laisse exposées continuellement, que quand le beau tems est sûr, sinon il vaudroit mieux les engranger; encore cette pratique n'est-elle bonne & sûre que dans les pays chauds.

Dixme.

La dixme est de droit positif & local, c'est-à-dire, qu'elle dépend entiérement de la possession & de l'usage de la Paroisse, tant pour sa quotité, que pour la nature des productions qui y sont sujettes. Cependant sur celles dont elle est dûe, elle se perçoit avant toutes choses, & est exempte de tout frais, même du liage:

& quand le Curé n'en a que la tierce, il a le droit de choisir le premier, avant tous autres Décimateurs. Les Particuliers ne peuvent pas posséder de terres exemptes de la dixme ecclésiastique, eussent-ils titre suivi de quatre-vingts ans de possession, à moins que celui qui la leur demanderoit, ne fût le représentant de ceux qui l'auroient aliénée, ce qui est conforme aux Arrêts des 16 Mai 1637, & 11 Février 1641, rapportés au Journal des Audiences.

On ne doit réguliérement commencer la moisson qu'après un ban ou annonce publiée au Prône de l'Eglise paroissiale, ni lever les grains ou fruits qu'après avoir fait appeller les Dixmeurs pour compter les gerbes & lever leur dixme, par trois cris différens, & encore une heure après le dernier de ces trois cris, à moins qu'il n'y ait éminent péril, soit par orage, tonnerre ou pluie : en ce cas, on peut enlever, même les Dimanches & Fêtes, pourvu qu'on ait appellé les Dixmeurs par trois fois, & qu'on leur laisse leur dixme sur le champ; car ils ont droit de la choisir, en commencant par tel endroit du champ que bon leur semble, à la charge de suivre jusqu'à la fin; mais ils ne peuvent pas entrer dans le champ, & prendre leur dixme à leur fantaisie, en l'absence de celui à qui les grains appartiennent, de même qu'il ne peut pas les enlever à leur préjudice, avant le lever du soleil ou après son coucher.

Engrangement.

Dans les siecles reculés, on battoit les grains tout à l'air avant de les serrer; & l'on se servoit ordinairement de bœufs pour les fouler : mais cet usage ne se pratique plus guère, comme je le dirai en parlant du battage.

La grange doit être placée sur un terrein un peu élevé, afin qu'elle puisse profiter du vent qui est nécessaire pour rafraîchir les gerbes : il est pourtant bon de prendre garde que les menues pailles, que le vent emporte quand on engrange, qu'on bat ou qu'on donne quelqu'autre façon aux grains, n'aillent ni dans les appartemens, ni dans les jardins, où, sans qu'on s'en apperçoive, elles s'attachent aux feuilles & aux fruits des arbres & plantes, & les dessèchent. On entasse les gerbes dans les travées qui sont aux deux côtés de la grange, & quelquefois dans le fond de l'aire.

Quand la grange est trop grande pour ce qu'on dépouille de bleds, on y met les mars à part dans une des travées.

Dans les pays ou domaines riches en grains, on a une grande grange pour les bleds, une autre pour les mars, & une troisiéme pour les fourrages.

Lorsqu'on a trop peu de bâtimens pour mettre à couvert tout ce qu'on dépouille, on le met en pailliers dans la basse-cour. Il y a même beaucoup d'endroits où on laisse les grains dans la campagne, ajustés en meulons, si proprement, qu'ils n'ont rien à craindre de la pluie, d'autant qu'on les couvre de genêts, joncs, roseaux ou pailles; ce qui se fait sur-tout pour les vesces ou autres fourrages.

Sueurs du Bled.

Le peuple appelle *sueurs*, les exhalaisons de feu & d'air qui sortent des gerbes du bled, ainsi que du foin nouvellement mis en tas. Quand le tout est sec, ces exhalaisons se dissipent sans danger, quoiqu'elles soient quelquefois lumineuses : mais, si le tas est humide, le feu & l'air, arrêtés par cette humidité, l'échauffent au point de pénétrer & de pourrir le tas, quelquefois même de l'embrâser.

Pour prévenir cet accident & ces suites, quand les pluies fréquentes forcent le Laboureur à renfermer sa moisson sans l'avoir pu sécher, il met au cœur du

tas, deux ou trois fagots d'épines, pour donner de l'eſpace, ſans riſque, au jeu du feu & des exhalaiſons.

Le grain même a auſſi ſa ſueur : delà vient que le bled trop nouveau n'eſt pas bon en ſemence, & ne fait pas du pain ſi ſain, ni tant de profit, que quand toute l'humidité en eſt emportée : il faut donc le laiſſer ſuer & ſe purger lui-même, ou l'expoſer au ſoleil.

Il y a des années ſi humides, qu'il germe dans l'épi, & on eſt obligé de le battre & de s'en défaire au plutôt ; car, s'il n'eſt employé bien vîte, le feu s'y met ſi vivement, que la chaleur ſeroit ſuffiſante pour cuire des œufs. Cela arrive auſſi à la farine, ſur-tout quand c'eſt du bled nouveau qui n'a pas reſſué : c'eſt ce qui fait que la pâte s'en tourmente au four ; elle a beſoin d'un feu plus violent qu'à l'ordinaire : le pain en eſt plus lourd ; & s'il a meilleur goût, il eſt conſtant que le grain fournit bien moins que s'il avoit plus d'âge.

Battage.

Les Laboureurs diſent que le bon battage des bleds eſt lorſqu'ils ont ſué dans le tas. Il ne faut battre le bled de garde, que trois mois après qu'il eſt engrangé, parce que, quoiqu'on l'ait cueilli mûr, il ſe perfectionne pourtant toujours dans la grange.

A l'égard du bled de ſemence, quand on veut y employer du grain de l'année, nous avons déja dit que celui qui a été battu quelques jours après la moiſſon, vaut mieux, pour cet uſage, que celui qui n'a été battu qu'au bout de deux ou trois mois, parce que le bled ſue, & ſe mûrit bien plus vîte quand il eſt en grain, par tas dans le grenier, que quand il eſt reſté en épis dans la grange.

Les Gaſcons & les Provençaux font même plus : de peur que le bled, gardé en gerbes, ne s'échauffe trop, (ce qui le rend ſujet à la vermine & aux inſectes) ils laiſſent ſécher leurs gerbes ſur le champ même où elles ont été recueillies, & ils les battent enſuite ſur une grande aire qu'ils font tous les ans en plein champ : on la fait, comme nous l'avons dit, de celles des granges, page 12, & on l'arroſe de ſang de bœuf, mêlé avec de l'huile d'olive, pour l'unir enſuite avec des bâtons ou un cylindre, afin de remplir les fentes où le grain pourroit ſe perdre, & les fourmis ſe cacher. Quand le tems eſt incertain, on a, dans quelques endroits de ces Provinces, des appentis ſous leſquels on met les gerbes à couvert, & ſous leſquels on peut auſſi les battre en cas de néceſſité. Les Italiens appellent ces appentis des *nubiliaires :* par ce moyen, eux & les Gaſcons qui les ont imités, n'ont beſoin que de greniers, & non de granges. Mais dans nos Provinces plus tempérées, on ne s'aviſe point de faire ni appentis ni aires à bled dans les champs, ſoit parce que le grain ſe perfectionne en gerbes dans la grange, & court moins de riſque de s'échauffer que dans les climats où la chaleur eſt plus forte, ſoit parce que le beau tems ne nous eſt pas aſſez ordinaire pour les travailler en pleines campagnes, comme on fait dans ce pays moins nébuleux, ſoit enfin parce que nous trouvons mieux notre compte à manœuvrer nos bleds chez nous mûrement, & quand nous voulons.

Mais auſſi il ne faut pas les garder en gerbes trop long-tems, à cauſe qu'elles s'échauffent enſemble, & engendrent ou attirent des papillons, des hannetons, des teignes & autres inſectes qui les rongent & les gâtent. Au ſurplus, le bled de ſemence étant battu de bonne heure, par la raiſon que nous en avons donnée, c'eſt au Maître de la maiſon à être attentif & entendu pour faire battre & diſtribuer à propos le ſurplus de ſon bled, ſuivant qu'il en ſera tems, pour le

grain, pour les beſoins de la maiſon, pour l'occupation de ſes gens, ou pour le bon débit de ſa marchandiſe. C'eſt ordinairement l'hiver qu'on bat en grange; & on doit prendre garde que les battans, ſur-tout ceux qui ſont à la tâche, ne laiſſent pas de bled aux gerbes, & qu'ils ne faſſent ni entrepôts, ni trous à la grange, pour en voler le grain.

La meilleure maniere de battre le bled eſt au fléau: il ne laiſſe preſque aucun grain aux épis; & ce battage eſt bien plus aiſé, plus ſimple, plus prompt, avance davantage, embarraſſe & coûte moins que les autres manieres; telles que ſont celles de faire fouler les gerbes par des chevaux, mulets ou bœufs; ou de les leur faire broyer ſous des cylindres ou des traîneaux, comme on fait en Gaſcogne, en Eſpagne, en Italie, ou bien encore de les faire fouler & couper, comme on fait en Turquie, par deux groſſes planches épaiſſes de quatre doigts, & garnies de pierres à fuſil tranchantes traînées par un bœuf; ce qui ſépare en un moment les épis d'avec la paille. Je ne dirai rien davantage ſur ces différentes manieres de battre les bleds; de même que je n'ai point parlé de celles de les moiſſonner. Le grand uſage eſt, comme je l'ai déja dit, de les *ſcier* avec des faucilles dont le fer, tourné en demi-cercle, a des dents plus fines que celles des ſcies. Il y en a qui font ces faucilles tranchantes: d'autres, au lieu de faucilles, y emploient la faux: d'autres, des peignes de fer avec leſquels ils cueillent facilement les épis quand ils ſont bien élevés, & qu'il n'y a guère de tuyaux; car il ne faut pas s'en ſervir quand les bleds ſont fort épais: d'autres enfin ſe ſervent de javeliers, qui ſont des eſpéces de ciſeaux faits uniquement pour couper le bled: ils ſont compoſés de pluſieurs chevilles en façon de rateaux, ſur leſquelles le bled tombe à meſure qu'on le coupe.

Quand il eſt battu, on le vanne bien, & enfin on le crible pour le nettoyer de toutes pailles, bêtes, ordures & corps étrangers. Il eſt bon de ſe mettre à l'air pour vanner, afin que le vent, qui ne doit pourtant pas être trop fort, détache mieux, & emporte les pailles & la pouſſiere. Plus le grain eſt net, mieux il ſe garde, & il eſt bien moins ſujet aux inſectes.

Le bled nouveau doit être mis à l'air dans le grenier, pour que le reſte de ſa chaleur ſe diſſipe. Nous avons dit ailleurs comment le grenier devoit être placé, airé, percé & préparé pour la conſervation des grains: c'eſt pourquoi nous n'en parlerons plus ici.

Le ſeigle ſe bat ſur le poinçon, pour en conſerver la paille.

Machine Angloiſe pour battre le grain. C'eſt un compoſé de pluſieurs piéces de bois faciles à mouvoir par le ſecours de quelques reſſorts, qui ſervent à battre toutes ſortes de grains. Dans une minute, la machine donne treize cens vingt coups, c'eſt-à-dire, de compte fait, autant que trente-trois hommes vigoureux en peuvent donner dans le même eſpace de tems; & comme elle va toujours, au lieu que les hommes ſont obligés de ſe repoſer, on compte qu'en un jour elle peut faire l'ouvrage de quarante hommes. Elle ne prend pas plus de place que deux hommes qui battent ſuivant la méthode ordinaire; & qui plus eſt, elle nettoie ſi parfaitement la gerbe, qu'elle en tire ſix pour cent plus que le fléau. Pour la faire agir, on ſe ſert d'un cheval, ou d'une voile au vent, ou bien on en attache la manivelle à une meule de moulin, qui lui communique tout le mouvement dont elle a beſoin, ſans être retardée dans le ſien.

Paille ou *Fourrages*.

Les pailles doivent être converties en engrais pour la terre même ſur laquelle

elles ont été dépouillées ; ce qui ſe fait par la nourriture des beſtiaux & par les fumiers. C'eſt une clauſe de ſtyle de tous les baux des biens de campagne ; & les Fermiers doivent laiſſer les pailles & les pailliers quand ils ſortent. Durant le cours de leurs baux, ils doivent fumer la terre à proportion de ce qu'ils y ont dépouillé, c'eſt ce qu'ils appellent, rendre à la terre ce qui en provient : & quoiqu'ordinairement le cent de gerbes de bled converties en engrais donne ſeize charretées de fumier, & les mars la moitié ; cependant l'uſage le plus général à cet égard eſt que le Fermier doit rendre, à la terre qu'il a récoltée, ou laiſſer dans la baſſe-cour quand il ſort, huit charretées de fumier pour chaque cent de gerbes de bled qu'il a dépouillé, & quatre charretées pour chaque cent d'avoine ; car les autres mars ne donnent point de fumier. C'eſt par cette converſion proportionnelle de pailles en fumiers, qu'on rend à la terre ce qui en provient. Il faut veiller ſur les Fermiers, pour qu'ils amendent autant les dernieres années de leurs baux, que les premieres ; autant les terres éloignées que les plus proches ; & autant les mauvaiſes que les bonnes, proportion gardée : ſur-tout qu'ils ne vendent, ne brûlent & ne détournent point leurs fourrages, principalement la derniere année ; & qu'en ſortant de la ferme, ils n'en emportent pas plus qu'ils n'y en auront apporté en entrant. Pour prévenir toute diſpute, il eſt bon d'en fixer le nombre par le bail.

Dans les années abondantes en fourrages, on achete des beſtiaux maigres pour en faire des nourritures & des fumiers.

Les groſſes pailles ſervent à la nourriture & aux litieres des chevaux, bœufs, vaches & autres beſtiaux, ſur-tout celle de froment ; & quand on leur donne de la paille d'orge, il faut avoir ſoin d'en ôter l'épi, parce que la balle barbue de ce grain, entrant dans leurs dents, pourroit les empêcher de manger.

La paille de froment, battue & dépouillée de ſon grain, ſe donne par gerbes aux beſtiaux, principalement aux chevaux, la nuit & le jour, outre leurs ordinaires d'avoine ; & quand ils l'ont bien tirée au ratelier, ce qui en reſte leur ſert en litiere. Ces gerbes ſe vendent aſſez cher près des grandes villes ; encore plus, près des armées, & dans tous les pays de pacages où les fourrages ſecs ſont rares, ſur-tout l'hiver & juſqu'à la moiſſon, principalement dans les années ſeches, où les foins & herbes ont peu donné.

Lorſque je parle de vendre des gerbées, je l'entends des Curés, des Fermiers de dixmes de champarts, & de tous autres à qui il n'eſt pas poſſible de conſommer en engrais tout le fourrage qu'ils dépouillent ; car, quand cela ſe peut, il y a toujours plus de profit à le faire qu'à les vendre ; même en tems de cherté : les beſtiaux qu'on en nourrit, & les fumiers qu'on en fait, mis ſur nos terres, nous rapportent bien davantage. Les bons Fermiers, loin d'en vendre, achetent des dépouilles, louent des dixmes & des champarts, afin d'avoir plus de fourrages ; ils achetent même des beſtiaux exprès pour les conſommer : par-là ils font de bonnes levées ou ventes de beſtiaux gras, & ils ont toujours leurs terres bien fumées & fécondes.

C'eſt auſſi pourquoi tous les Propriétaires ont intérêt que leurs Fermiers ne vendent point leurs fourrages : il faut veiller principalement ſur ceux qu'on voit en état de ſe laiſſer tenter par le haut prix, ſur-tout dans les dernieres années de leurs baux.

Dans bien des endroits on hache la paille pour la donner aux beſtiaux : ici on la leur ſert en litiere, après qu'ils l'ont fourragée dans le ratelier.

La grande paille ſert auſſi pour couvrir les granges & autres lieux champêtres, pour faire des paillaſſes & des nattes, empailler des chaiſes, &c. mais pour cela il ne faut pas qu'elle ait été battue ; & comme la paille de ſeigle eſt la plus longue,

& par conféquent la meilleure pour ces fortes d'ufages, on en bat feulement les épis, en les tenant par poignées penchés fur le bord d'un tonneau, pour en ôter le grain, fans brifer la paille : on l'appelle du *gluy*, ou fimplement *feurre long :* on la vend ordinairement par *nombre* ; & un nombre ou *groffe* eft de douze douzaines de bottes. Le foarre de feigle fert encore pour faire des liens de vignes & de gerbes.

On conferve les pailles fur des perches fous quelques appentis, hangards, écuries, granges ou greniers ; ou bien on les met en meules dans la baffe-cour ou ailleurs, où elles ne puiffent pas incommoder, ni être trop près des bâtimens, de crainte du feu.

A l'égard de la *balle* ou pellicule qui enveloppe le grain, & que les fléaux, le van & le crible en féparent, les Laboureurs l'appellent *la menue paille :* on la mêle avec l'avoine des chevaux ; & ces menues pailles font très-bonnes pour la nourriture de toutes fortes de beftiaux, on les donne auffi en buvées aux vaches : elles fervent encore à mûrir & garder les fruits. Les Efpagnols & les Italiens ne font que couvrir de balle la glace & la neige qu'ils gardent pour l'été.

Moiffonneurs ou *Calvaniers ; Corvées qu'ils doivent faire.*

Dans la plupart des campagnes, comme les domeftiques ne fuffifent pas pour tout le travail de la moiffon, on prend en outre des gens de journée, foit de la Province, foit du dehors, qui viennent fe louer pour aider à faire la récolte : on les appelle Moiffonneurs, Aoûteurs & Calvaniers, felon les Provinces. Il faut connoître & diftinguer les bons travailleurs : on les loue ordinairement à tant par arpent de récolte, ou bien à un prix total pour toute la dépouille qu'on a à faire : on les nourrit & couche pendant la récolte, & il eft bon de convenir de la qualité & quantité de la boiffon qu'on leur donnera : mais outre le prix & la nourriture convenus, ils prélevent communément un certain nombre de gerbes qu'ils appellent leur *gagnage*, qui eft ordinairement le treiziéme ou le quatorziéme dizeau du produit de la moiffon ; & le Fermier ou Maître, pour qui ils travaillent, le leur voiture chez eux quand ils ne demeurent pas loin. Les Moiffonneurs ont toujours foin de faire leurs gerbes de gagnage du meilleur grain & plus fortes que les autres ; à quoi il eft bon de veiller pour empêcher l'excès : ils les prétendent, mal-à-propos, exemptes de dixmes ; de même qu'ils prétendent fans raifon, que les Décimateurs leur doivent quelque petite chofe pour les liens & autres frais & foins d'aménagement des gerbes de dixmes.

Les Moiffonneurs, qu'on paye en grains de moiffon même, outre le travail actuel de la récolte, font affujettis par l'ufage à faire *gratis* plufieurs autres ouvrages néceffaires pour l'abondance de la moiffon à laquelle ils participent. Ces ouvrages s'appellent les corvées des Aoûteurs, & le plus ou le moins s'en régle par l'ufage du lieu & des environs. Ils confiftent, la plupart, à vuider, charger & répandre fur les terres les fumiers de la baffe-cour & des écuries, étables & bergeries ; à épierrer & émotter les terres deftinées à porter du lin ; clorre les haies à la fin de l'hiver ; échardonner les avoines ; arracher le chanvre, tant femelle que mâle, &c. Ces corvées fe font ordinairement par avance pour la récolte prochaine, à laquelle les Moiffonneurs efperent avoir part : & comme elles préfuppofent, entr'eux & le Maître ou Fermier, au vu & fu duquel ils travaillent, une convention de louage dont le profit eft incertain, elles forment un engagement réciproque pour le refte de la récolte jufqu'à fa fin qui eft l'engrangement.

Je mettrai a la fin de ce Chapitre le coût ordinaire de ce qui fe fait à prix

d'argent ; car, en bien des endroits, on paye les Moissonneurs en argent, soit en tâche à l'arpent, ou à la journée : & en ce cas, ils n'ont à faire aucune des corvées dont on vient de parler.

Lorsqu'on les paye en grains, la quotité de ce qu'on leur en donne, varie selon les lieux & le terrein : par exemple, dans la Bresse, où les biens s'afferment ordinairement à mi-croît, le salaire, qui se donne en grains aux Moissonneurs, s'appelle *messeures* ou *assaneures*. Quand le fonds de la métairie est d'un grand revenu, le Métayer se charge de moissonner, sans prétendre d'autre récompense que sa moitié des fruits : mais, dans les lieux stériles, les Grangers ou Métayers ne se chargent point de faire la moisson ; ils prennent un nombre suffisant de Moissonneurs étrangers, qui ont pour leur salaire l'onziéme gerbe en chaque champ. Lorsque les gerbes sont faites, le Dixmeur vient les compter & leve sa dixme suivant l'usage du lieu : ensuite le Granger ou Métayer vient, & prend pour lui une gerbe, qu'on appelle le *diziapart*, c'est-à-dire, que Dieu y ait part ; puis il en compte dix & laisse l'onziéme pour les Moissonneurs ; après cela, il recommence & donne toujours l'onziéme aux Moissonneurs, qui mettent leurs gerbes en un monceau séparé, que les gens des champs appellent la *maie des messeures* ; & le Maître n'y prend rien, quand même les valets du Granger ou du Métayer auroient été des Moissonneurs, à moins qu'on ne soit convenu autrement.

Article V.

Moyens de conserver le Bled, & de le garantir des insectes.

Les bleds des années seches & moins pluvieuses pendant les mois de Juin & de Juillet, sont beaucoup plus de garde que ceux des autres années. Le bled de garde ne sauroit être trop sec quand on le serre ; il est bon même qu'il ait été exposé trois jours au soleil avant de le porter au grenier. La place étant bien nette, arrosée de vinaigre & de fiel de bœuf, & bien sechée, on y met le bled à un pied de distance des murailles, par tas de deux pieds ou deux pieds & demi de haut, applatis par-dessus plutôt qu'en monceau, de peur que le grain ne s'échauffe : ensuite on frotte les murs du grenier avec de la lie d'huile, ou on les enduit de mortier fait avec de l'eau, dans laquelle on a mis tremper des racines & feuilles de concombre sauvage, ou bien avec de la chaux détrempée dans de l'urine de brebis, qui est mortelle aux insectes. On laisse ainsi le bled, les uns disent sans lui donner d'air ; d'autres disent au contraire qu'il faut que le grenier soit bien airé, & qu'on en doit ouvrir les fenêtres, de tems en tems, pour que le reste de la chaleur du bled s'évapore, & pour rafraîchir le grenier ; cela est effectivement plus plausible & plus usité. Il y a deux choses essentielles pour la conservation du bled. 1°. Qu'il soit bien sec quand on le met au grenier : ce qui se connoît lorsqu'il casse net sous la dent ; car s'il ne fait que s'écraser, il n'est pas sec, & par conséquent, point de garde, parce qu'il s'échaufferoit & se corromproit bien vîte, & qu'aussi-tôt la vermine s'y mettroit. 2°. L'entretenir toujours net, & pour cet effet, le remuer trois ou quatre fois par an, en le jettant en l'air avec la pelle, & le changeant de place ; car la poussiere, l'humidité, les mauvaises odeurs & les chaleurs, lui sont également contraires ; quelque sec & bien conditionné qu'il paroisse dans le grenier, il ne laissera pas de s'échauffer, sur-tout les premiers six mois : c'est pourquoi il faut d'abord le cribler tous les mois, ou le remuer tous les quinze jours, en le jettant un peu haut en l'air, & donnant une petite secousse & un mouvement horisontal à la queue de la pelle, afin que le grain s'éparpille & ne retombe point en masse, mais par grains séparés comme une espéce

de grêle : cette manœuvre, toute ſimple qu'elle paroît, eſt pourtant également néceſſaire & utile pour diſſiper toutes les ordures & la pouſſiere à laquelle le bled eſt très-ſujet, & pour faire que l'air le frappe, l'eſſore, le rafraîchiſſe, le ſeche, le tranquilliſe & le purifie.

Les greniers à bled doivent avoir leurs ouvertures au ſeptentrion ou à l'orient, point de lambris, des ſoupiraux au haut, & des clôtures aux fenêtres, pour garantir le bled des chats, des fouines, des oiſeaux, &c.

Quand le ver ſe met au bled, le meilleur reméde eſt de l'étaler au ſoleil, afin de faire crever l'inſecte, & le cribler enſuite.

Les premiers ſix mois il eſt bon de travailler le bled tous les quinze jours; dans la ſuite il ſuffit de le cribler tous les mois, & de le changer de place de tems à autre en l'éparpillant avec la pelle, afin que la pouſſiere, les ordures & l'air échauffé, s'en détachent & ſe diſſipent : après deux années il ne s'échauffe plus, & il n'y a plus rien à craindre que de l'air & de l'humidité étrangere.

Il y a des Payſans qui jettent de la cendre de bois de chêne par-deſſus leur bled pour le conſerver : d'autres y mettent de l'abſinthe, de l'auronne ſeche, & des feuilles de joubarbe, de grenadier, d'origan ou d'hiéble ; d'autres mêlent un boiſſeau de millet parmi dix de bled, pour que la fraîcheur du millet qu'on ſéparera aiſément du bled, en le criblant, le garantiſſe de toute vermine & de toute échauffaiſon: il y a auſſi des gens qui environnent les monceaux de bled de terre blanche ou d'origan ſauvage, & qui répandent par-deſſus des grains de ſel de nitre & de ſon écume qu'ils ont bien pulvériſé & mêlé avec de la terre fort déliée, afin qu'aucun inſecte n'approche du grain.

D'autres encore ont ſoin de préparer avant la moiſſon, de la terre glaiſe qu'ils laiſſent repoſer en un lieu frais; & quand le bled eſt battu & bien ſec, ils le mettent dans des muids qu'ils couvrent d'un demi-pied de terre glaiſe : de cette maniere le bled ne craint rien des ſouris ni des oiſeaux, & il ſe conſerve pur & long-tems, pourvu qu'il ſoit bien ſec, & que le tonneau ſoit propre, de bon bois, bien enduit, & bien bouché, afin qu'il ne s'y engendre point de corruption au-dedans. C'eſt dommage que ces circonſtances, qui paroiſſent faciles à remplir, ſe trouvent pourtant réunies rarement : d'ailleurs l'exécution n'en eſt pas aiſée pour ceux qui ont de grandes récoltes. Ce procédé approche pourtant aſſez des obſervations théoriques qu'un Savant du ſiecle a propoſées pour conſerver les grains; car il eſt certain, comme il l'a dit, que c'eſt à l'humidité & à l'air qu'il faut rapporter tout le mal qui leur arrive, puiſque, quand ils en ſont préſervés, ils ſe conſervent parfaitement; mais, pour réuſſir à garder ainſi le bled en priſon, on doit conſidérer la nature du ſol : non-ſeulement parce qu'il y a des grains qui ſont plus propres à être gardés que d'autres, mais encore parce qu'il y a des terres d'une nature propre à conſerver certains corps, & à les préſerver de la corruption.

Avec moins de précaution, on a vu dans la Suiſſe garder des bleds juſqu'à cent ans, en les laiſſant dans l'épi. Il eſt certain que, quand on eſt obligé de ſerrer le bled dans un lieu humide, il vaut beaucoup mieux le laiſſer en gerbe, parce que la paille & l'épi en abſorbent l'humidité. Il y a des Laboureurs qui ne font point vanner ni nettoyer le bled, mais ils le laiſſent mêlé avec la balle; ce qui le conſerve aſſez long-tems, ſans qu'il ait beſoin d'être travaillé.

On a vu auſſi de nos jours dans la Citadelle de Metz, des magaſins de bled conſervé depuis 1578 juſqu'en 1707 : on l'y avoit amaſſé par tas extrêmement grands, au-deſſus deſquels il s'étoit formé une croûte épaiſſe d'un doigt & demi, ſi dure, qu'un homme s'eſt promené deſſus ſans la rompre. De même on a vu à Sedan des magaſins ſouterrains taillés dans le roc & aſſez humides, où il y avoit depuis cent dix ans des tas très-conſidérables de bled, couverts d'une croûte dure

&

& épaisse d'un pied, formée de la germination des grains extérieurs du tas : le grain qu'on tira de dessous une de ces croûtes, se trouva gros, beau, & fit d'excellent pain : ce sont ces sortes de croûtes qui contribuent le plus à la conservation du bled, parce que, comme on ne fait amas que de celui qui est bien sec & bien net, il n'a plus rien à craindre que du déchet ; & cette croûte le met à couvert de l'humidité, & le défend des approches de l'air, qui est le destructeur de toutes choses. On a trouvé aussi des hiébles dans ces tas de bled, parce que les hiébles le conservent net de tous insectes.

A Châlons-sur-Saone, il y a des greniers publics, où l'on conserve des grains trente & quarante années ; pour cela, on choisit le meilleur & le plus beau bled qu'on puisse avoir : après qu'à force de le travailler il est bien dépouillé de son humidité, de sa chaleur & de toutes sortes d'ordures, qui pourroient en altérer la masse, on le met par tas aussi gros que le plancher peut le porter ; on saupoudre tout le tas avec de la chaux vive, réduite en poudre très-fine, on la répand également par-tout jusqu'à la hauteur d'environ trois pouces ; puis, avec des arrosoirs on humecte la chaux, qui, se liant fortement avec le bled, forme une croûte, à travers de laquelle les grains de la superficie du tas germent & poussent une tige d'environ un pied & demi de haut ; il n'y faut point toucher, & elle périt l'hiver : on n'entame ces tas que quand la nécessité presse les habitans d'en ouvrir la croûte, & on y trouve le bled aussi beau que s'il n'avoit que deux ans.

Ces sortes de magasins & de croûtes sont fort en usage dans tout le pays Messin ; on les y fait même dans des souterrains, & à la faveur de la croûte, le bled se conserve plus de cent ans : mais il faut remarquer qu'il doit avoir été travaillé deux ans avant que d'être ainsi serré.

Il se trouve dans le Quercy, pays abondant en grains, certaines carrieres de sable dans lesquelles on enfouit le bled : après avoir fait un lit de paille au fond on y jette le bled qui s'y refoule & s'arrange : quand ces puits sont pleins, on y met de la paille au-dessus, puis on couvre le tout de terre. On en use à-peu-près de même en certains endroits d'Italie, où l'on fait des caveaux de pierres propres à cet usage. En Pologne & en Hongrie, sans trop choisir, on creuse une fosse quarrée dont on bat la terre au fond & aux côtés, ensuite on les garnit de planches, tant pour soutenir les terres, que pour tenir le bled à sec ; on les en remplit, on les recouvre, & l'herbe croît sur les greniers. Outre que cette maniere conserve le grain, elle le met encore en sûreté dans les pays sujets à de grandes révolutions ; & il est assez ordinaire d'en user de la sorte dans les endroits où l'on fait la guerre. Le bled, ainsi conservé, souffre moins de déchet que les autres ; mais quand une fois les magasins sont ouverts & exposés à l'air, il faut les vuider au plutôt ; & les grains qu'on en tire, ont besoin d'être travaillés comme s'ils étoient nouveaux ; autrement, ils se gâteroient bien vîte. Il y a encore une différence de ces bleds conservés en terre d'avec les autres ; en ce que le pain qui provient de ceux-là a plus de goût, & est en même tems plus nourrissant.

Mais comme les manieres les plus simples & les plus communes sont presque toujours les meilleures, ou du moins les plus aisées, j'en reviens à ce qui se pratique ordinairement & généralement pour conserver le bled, c'est de le remuer bien & souvent ; & ce qui vaut encore mieux, de le cribler de tems en tems.

Cribles.

Il y en a de deux sortes : le crible de main & le crible à pied.

Tout le monde sait que le crible de main est un instrument composé d'un cercle de bois mince & large de quatre ou cinq doigts, dont le fond est une peau

tannée & toute percée de trous ferrés & de figures différentes, pour nettoyer le grain qu'on paffe à travers, fur-tout le bled, avant de l'envoyer au moulin. On fufpend ces cribles en l'air avec des cordes, pour avoir moins de peine à les remuer.

Mais c'eft du crible à pied dont nous avons ici befoin, parce qu'on auroit trop de travail, & il faudroit trop de monde & de tems pour cribler tout fon bled avec des cribles à la main, ou fufpendus. Les cribles à pied (tels qu'on en voit dans la plupart des grands greniers & chez les Marchands de grains) font compofés d'une tremie ou auge élevée, dans laquelle on verfe le grain, qui coule delà fur quelques petites planches de bois, & enfuite fur plufieurs rangs de fil d'archal, mis à côté l'un de l'autre, qui compofent tous enfemble une efpéce de longue grille fort ferrée, qui eft pofée obliquement. Le bon grain, qui a plus de poids & qui eft le plus gros, coule tout le long & tombe dans le vaiffeau qui eft en bas & au bout de la grille pour le recevoir, pendant que la pouffiere, l'ivraie, la nielle même, les ordures & le grain le plus mince s'arrêtent ou paffent au travers du fil d'archal, & tombent dans une longue poche de peau qui eft deffous ; & ainfi le bled fe nettoie & s'évente. Les criblures qui font tombées dans la poche font excellentes pour la volaille : avant que de les leur donner, on peut encore les paffer par le crible pour ôter ce qui peut y être de bon grain. Ordinairement on met deux cribles en pied à côté l'un de l'autre ; & après que le grain a coulé fur le premier, on le fait encore paffer par le fecond, pour l'épurer & l'éventer davantage.

Infectes ennemis du Bled.

Outre les précautions ci-deffus, il eft néceffaire encore de faire ce qui fuit : mettez un peu de paille hachée dans de la boue de lie d'huile ; faites-la un peu fécher & la pêtriffez, puis enduifez-en toute l'aire du grenier ; enfuite jettez de la lie d'huile par-deffus tout ce que vous aurez luté : quand l'enduit fera bien fec, mettez-y vos grains, & pourvu qu'ils ne foient point échauffés, les rats, les calendres ni les autres infectes n'en approcheront pas.

Si, malgré tous ces foins, les *calendres*, (qu'on nomme autrement *charanfons*, *pate-pelues*, ou *chate-peleufes*, en latin *curculiones*) les hannetons, les fourmis & autres infectes rongent & gâtent votre bled, voici plufieurs moyens pour les détruire.

Prenez des planches telles que vous les aurez, grandes ou petites, frottez-les d'ail par-tout : enfuite mettez-les fur votre tas de bled, & enfoncez-en quelques-unes dedans, pour que les bêtes ennemies, à qui la forte odeur de l'ail eft contraire, crevent ou s'en aillent ; il y a des gens qui fichent les planches debout dans les grains ; les infectes étourdis par l'odeur, grimpent où ils peuvent, & fort fouvent tout le long des planches, en forte qu'elles en font toutes couvertes en peu de tems ; alors on fecoue les planches fur quelque baquet plein d'eau chaude, & on les remet dans le tas de bled, comme auparavant, jufqu'à ce qu'on ne voye plus d'infectes. Ces planches ainfi frottées font effet pendant fept à huit jours, au bout defquels on les refrotte d'ail, pendant qu'on remue le bled avec la pelle, auffi frottée, & on y remet les planches, fi on veut comme auparavant, ne fût-ce que pour empêcher les calendres d'en approcher.

Ou bien, prenez des hiébles & les répandez fur le bled & autour ; enfuite mettez de l'huile d'afpic & du mercure ou vif argent dans un pot, frottez-en la pelle avec une aile d'oifeau, & renouvellez à mefure que la matiere fe diffipera en remuant le bled. L'hiéble eft une herbe qui a la tige quarrée & noueufe ; fes feuilles font comme des ailes, dentelées tout autour, piquantes & mouchetées ; fes

fleurs & ſes grains comme le ſureau, auquel toute la plante reſſemble beaucoup: elle croît dans les maſures, auprès des foſſés & dans les terres nouvellement labourées; & elle fleurit en Juin & Juillet. L'hiéble eſt ſpécifique, entr'autres pour empêcher que les calendres ne ſe mettent dans le bled; c'eſt pourquoi on trouve ſouvent de cette herbe mêlée parmi les grains dans les grands magaſins.

Il y a des perſonnes qui prétendent que la vaiſſelle d'étain, miſe dans les grains, les garantit auſſi de toutes ſortes d'inſectes. On attribue la même qualité aux ais de cormier mis dans le tas de bled. D'autres y mêlent un dixiéme de millet; ou bien on prend de la ſaumure de porc ſalé, on en répand tout autour du tas de bled où il y a des inſectes, & on y fait un cercle de ſaumure de quatre doigts de large, c'eſt un appas qui les attire bien vîte; & quand on y en voit un grand nombre, il eſt aiſé de s'en défaire. Il y a encore des gens qui prétendent qu'il eſt aiſé de les détruire en lâchant des poules dans le grenier; elles ne s'attachent, diſent-ils, qu'à manger les inſectes, & ne prennent pas un ſeul grain, qu'elles n'y voyent plus aucune bête.

Il y a auſſi d'autres gens qui ne font qu'étendre, au ſoleil, le grain attaqué d'inſectes, après l'avoir criblé; l'ardeur du ſoleil fait mourir les bêtes, reſſuye & rafraîchit le grain; en ſorte qu'on peut hardiment le porter au grenier, en obſervant pourtant de le mettre d'abord à part, pour prendre garde pendant quelques jours, s'il n'y a pas encore quelques bêtes; il faut le laiſſer expoſé au ſoleil tout le long du jour, juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes mortes.

Comme ces vermines ſe mettent auſſi dans les gerbes nouvellement engrangées après la moiſſon, on doit y faire coucher les moutons un mois ou ſix ſemaines avant la récolte; l'odeur, qui s'exhale continuellement & du corps & du fumier de ces beſtiaux, détruit ou écarte les inſectes: ou bien laiſſez quelques gerbes de ſeigle ſeules dans la grange, pendant neuf ou dix jours ſans les battre, & même ſans y toucher, afin que tous les inſectes aient le tems de s'y venir fourrer, alors vous ôterez de la grange, & les gerbes & les bêtes qui s'y ſeront attachées toutes, & vous les brûlerez dans un lieu écarté.

Voici un moyen pour détruire les charanſons d'un tas de bled, & pour parfumer les greniers ou autres endroits où l'on met le grain; & quoiqu'il ſoit très-ſimple, la réuſſite n'en eſt pas moins certaine.

Quand il s'agira de faire ſortir ces inſectes d'un tas de bled, qui en ſera rempli, vous partagerez votre bled en pluſieurs tas, & dans le milieu de chacun d'eux, vous laiſſerez une place vuide, capable de contenir un vaſe de terre ou de métal, qui puiſſe ſupporter un peu de braiſe ou de charbon allumé. Vous prendrez de l'huile fœtide de ſuccin, ou huile puante d'ambre jaune, que vous verſerez en médiocre quantité ſur votre braiſe. Vous couvrirez votre vaiſſeau d'un autre vaiſſeau plus ample & plus large, renverſé, & dont les bords ſeront ſoutenus ſur des morceaux de tuiles ou carreaux, briques ou autres choſes qui l'élevent de terre ſans étouffer le feu; en ſorte que la fumée de l'huile puiſſe paſſer par-deſſous le vaſe renverſé, ſe répandre à l'entour, & pénétrer le bled, que vous jetterez, avec la pelle deſſus votre vaſe renverſé. Il ſe fera, autour de votre bled un cercle de charanſons, que vous ramaſſerez, avec un balai ou une pelle, & que vous noyerez, à meſure, dans un chaudron d'eau bouillante. Ceux que vous ne pourrez prendre, ſortiront du grenier; & gare le bled de votre voiſin, s'il n'a pas la même précaution que vous. On a, par cette ſimple opération, fait ſortir, d'un tas de bled de quatre ou cinq ſeptiers, plein trois vaiſſeaux de charanſons. Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit que les inſectes ont quitté le bled, il eſt néceſſaire de le bien remuer & cribler, en laiſſant les fenêtres ouvertes pendant

quelques nuits : on peut être assuré que le bled ne contractera aucun mauvais goût.

Quant aux lieux qui ne seront point infectés de charansons, mais dans lesquels on aura dessein de mettre du grain, il faudra, pour les en préserver, les enfumer avec la même huile, & avoir soin de bien fermer les fenêtres, les charansons n'en approcheront point. Pour un grenier, tel grand qu'il soit, la dépense ne va pas à cinq ou six livres par an, ce qui est peu de chose en comparaison de la perte que causent ces insectes.

Comment purifier le Bled niellé ou noir.

Les pluies d'été froides & les gelées tardives produisent souvent dans les plus belles piéces de bled, des épis noirs & dont le grain se trouve quelquefois dur & pierreux ; mais ce noir n'est qu'à la superficie de l'épi, il se dissipe presque toujours au van & au crible, & il ne gâte point le reste de la masse, comme fait la nielle.

Lorsqu'on a du bled niellé, comme il rend le pain noir & de mauvais goût, (raison pour laquelle on le rebute très-fort dans les marchés) il faut le bien laver avant que de l'envoyer au moulin, & pour en ôter la nielle & faire, par conséquent, du pain fort blanc, on doit avoir une espéce de bluteau, qui, au lieu de soies & d'étamines, soit environné de lames de fer-blanc piquées & toutes percées du même côté, à-peu-près comme une rape, dont le côté rude & mordant soit en-dedans du cylindre du bluteau ; à mesure qu'on tourne le bluteau avec la manivelle, tout le bled se remue, les taches noires, & tout le mauvais s'attachent à la rape, & par ce moyen, on a un grain très-pur. Cette machine, commode pour ôter toute la nielle du bled, est de petite dépense pour ceux qui font de grandes récoltes.

Il y a des Laboureurs qui, avant de porter leur bled moucheté au marché, le lavent & le font aussi-tôt sécher au soleil, afin qu'on voye moins les grains mouchetés ; mais on n'a pas toujours le tems propre pour le faire sécher, & ce seroit une grande imprudence de l'exposer au marché, s'il n'étoit pas assez sec : d'ailleurs, supposé qu'il le soit, il est certain qu'un bled lavé & séché au soleil, perd une partie de sa qualité & de sa bonté. Les Meûniers & les Boulangers le connoissent très-bien au maniement ; il est beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

Au défaut du bluteau garni de fer-blanc, comme nous venons de le dire, pour clarifier, en peu d'heures, le bled moucheté sans le laver, il faut que deux personnes prennent chacune un bout d'une couverture bien laineuse, dans laquelle on mettra environ trente livres de bled ; puis ils la secoueront & l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui sont les grains brûlés par la nielle, s'attacheront à la laine, & le bled deviendra clair & beau ; ensuite ils l'ôteront de la couverture, & la secoueront bien fort, pour en ôter la poussiere & les ordures qui s'y seront attachées ; après ils y remettront d'autre grain pour le purifier, & continueront ainsi jusqu'à ce qu'ils aient nettoyé tout le bled moucheté qu'on veut vendre ou moudre.

Avis sur les mesures de grains.

Quand on vend ou qu'on achete des grains, il faut prendre garde à la mesure avec laquelle on en fait la livraison, parce qu'elles ne sont pas toutes fidelles ; & outre cela, elles sont si différentes d'un lieu à un autre, que celui qui ne seroit pas instruit de cette différence, se trouveroit souvent trompé. On doit aussi veil-

ler à ne l'être point par les Mesureurs : quelques tours de main, quelques coups de genou donnés au boisseau, feront bientôt trouver du mécompte. Voyez ce qui sera dit ci-après sur cet article, au Chapitre *du Commerce des grains*.

Tromperie des Blatiers.

Les Blatiers, (espéce de petits Marchands ou Regratiers qui achetent du bled à un marché pour le revendre à un autre) sont gens suspects, sur qui il y a beaucoup à veiller ; ils mêlent ou falsifient le bled ; ils le fardent en mettant du bled corrompu, mouillé, niellé ou bis, sous un beau dessus, ils ont des secrets pour le faire renfler, le rendre frais & lui donner du poids, de la couleur & de la main ; & c'est ce qu'ils appellent *blatrer*. Par exemple, pour faire augmenter la mesure des grains qu'ils vendent, sur-tout quand ils sont bien chers, ils prennent un gros grès qu'ils font rougir au feu, puis ils le mettent dans une boîte de fer qu'ils fourrent au milieu du monceau de bled, l'arrosent légérement, & ont soin ensuite de le passer à la pelle pour le faire rafraîchir. On connoît cette tromperie aisément en maniant le grain, parce qu'il est rude sur la main, & moins coulant qu'à l'ordinaire.

Produit de l'arpent de bled.

Un bon arpent de bled peut rapporter deux cens gerbes, & le cent de gerbes peut rendre trois septiers mine.

L'arpent de bled le plus médiocre peut rapporter cent gerbes, qui peuvent rendre deux septiers.

Un bon septier de farine de bled, pese, avec le son, deux cens quarante livres, de même que le septier de bled non moulu. Le septier de farine fait ordinairement cent soixante-dix ou cent quatre-vingt livres de pain ; & l'on tient qu'un boisseau de farine bien moulue, doit rapporter seize livres de pain ; le boisseau de bled pesant vingt livres, suivant l'ordonnance & l'usage des vivres de l'armée, rend douze à quinze rations de pain cuit, de vingt-quatre onces chacune.

Agriculture à prix d'argent.

Il y a des gens qui, pour n'être point embarrassés d'un grand nombre de domestiques ou autrement, trouvent mieux leur compte à faire faire, à prix d'argent, la plupart des ouvrages nécessaires à la culture de leurs terres : en ce cas, on donne communément, pour chaque labour, pour semer en bled ou en avoine, cent sols pour arpent ; & lorsque les terres sont fortes & mal-aisées, on en donne davantage.

On donne aussi communément cent sols de chaque arpent pour le charriage du fumier sur les terres en bled ; car on ne fume point ordinairement celles qu'on destine en mars. On achete la voie de fumier depuis vingt sols jusqu'à quarante. Pour le répandage du fumier, on le fait faire par des domestiques ou gens de journée.

Quand on fait faire ou rafraîchir les fossés dans & autour des terres, on donne dix-huit deniers, deux sols & six blancs de la toise des fossés & vuidanges des eaux ; ou bien l'on y fait travailler à journée.

Pour échardonner & sarcler les bleds & avoines, on prend ordinairement des femmes à journée, à qui on donne cinq ou six sols par jour.

Pour le sciage du bled, on donne depuis quarante sols jusqu'à trois livres par

arpent. Si l'on paye en bled, il ne faut payer que ſur le pied de ces prix.

Pour le fauchage des avoines & autres mars, on donne depuis quinze jusqu'à dix-huit ſols par arpent ; & pour l'écochelage & liage des gerbes, depuis ſix juſqu'à douze ſols par arpent. Lorſqu'on fait ſcier les avoines, on donne ordinairement depuis trente juſqu'à quarante ſols par arpent.

On donne pour le battage du muid de bled, cent ſols & ſix livres ; & pour l'avoine, quatre livres ou quatre livres dix ſols.

Pour cribler le bled & l'avoine, on donne dix-huit à vingt ſols par muid, & on nourrit le Cribleur.

Mais la bonne économie demande qu'on faſſe tout par ſoi-même, pour occuper ſon monde & ſes beſtiaux, afin de faire auſſi ſoi-même les profits & les gains que ceux qu'on paye font ſur nous, & afin que tout ſoit fait, avec indépendance, en tems & ſaiſons convenables.

CHAPITRE X.

Des Mars ou petits Bleds, & Fourrages.

LES menus grains, qu'on appelle autrement les mars, parce qu'on les ſeme vers le mois de Mars, s'appellent encore *petits bleds*, & en quelques endroits, *tremois*, parce qu'il ne leur faut que trois mois pour venir de ſemence à graine. On les nomme auſſi, dans certains pays, *marſois* & *marſés* : d'où vient le nom de *marſéche*, qu'on donne aſſez communément à l'orge.

Les Mars viennent plus vîte, & ils ne demandent pas tant d'apprêts ni de ſoins que les vrais bleds ; ils courent moins de riſque, viennent plus abondamment, & ne fatiguent pas tant la terre ; ils ſont néceſſaires pour la nourriture des beſtiaux & pour beaucoup d'autres choſes, comme nous le dirons ci-après : on en fait même du pain dans le beſoin. Les mars ne ſont ordinairement eſtimés que la moitié des bleds, & la ſole des bleds paye celle des jacheres.

Les petits bleds ou menus grains, connus ſous le nom de mars, ſont l'avoine & l'orge. Les Laboureurs y comprennent la veſce, la dragée & autres fourrages qu'ils ſement pour l'uſage de leurs beſtiaux. C'eſt de quoi je parlerai dans ce Chapitre.

On met auſſi au nombre des mars, les légumes & racines qu'on cultive dans les terres labourables, tant pour l'homme, que pour les beſtiaux. Ces productions ſeront le ſujet du Chapitre ſuivant.

Le chanvre & le lin, que quelques-uns mettent encore au nombre des mars, auront leur Chapitre à part. Quant au ſainfoin, ſenegré & autres fourrages vivaces, il me paroît plus naturel de les regarder comme herbages, & comme tels, de les renvoyer à la ſuite des prés, puiſque proprement les mars ne ſont que les menus grains ou petits bleds.

Il y a des gens qui ne donnent qu'un labour aux terres en mars avant de les enſemencer ; mais, en condamnant leur pareſſe, j'ai expliqué, au Chapitre *du Labourage*, pourquoi il en faut donner deux ; le premier, avant l'hiver ; le ſecond, lors de la ſemaille.

La plupart des mars, & généralement tous les menus grains, ſe plaiſent dans les terres légeres ; & il leur faut, de tems en tems, de la pluie, pour qu'ils viennent en abondance.

Avoine, Avena.

I. L'avoine est celui des menus grains qui se seme le premier; elle est longue & menue, & naît sur des tuyaux minces, qui portent quelques feuilles étroites, à-peu-près semblables au chiendent; ou, pour mieux dire, elle ressemble au froment par les feuilles & le chaume, & au haut du tuyau est un épi où le grain est suspendu par de petits filets déliés, fort éloignés les uns des autres, qui penchent vers la terre en forme de petites sonnettes.

II. *Espéces.* Il y a deux sortes d'avoines, une cultivée & une sauvage. La derniere, qui est le *bromus* des Latins & des Grecs, croît parmi les légumes & les bleds; & c'est quelquefois du bled dégénéré; elle est toute semblable à l'avoine cultivée, excepté que ses grains sont plus grands & plus noirs: mais la cultivée est incomparablement meilleure, & c'est d'elle seule dont nous prétendons ici parler. L'enveloppe de l'avoine sauvage est terminée d'une arrête roulée en tire-bourre & coudée par le haut: cette arrête sert à faire des hygrometres, qui sont des instrumens, comme nous l'avons dit ci-devant, faits pour connoître la sécheresse ou l'humidité de l'air.

On appelle *folle avoine*, *averon*, ou *aueron*, celle qui est stérile & sans grain. Elle est dangereuse; elle se repeuple & infecte le champ, à moins qu'on ne l'arrache ou qu'on n'en coupe les tiges avant sa maturité. C'est l'*agylops* des Grecs, & le *jestus festucæ* des Latins; ils en semoient pour avoir du fourrage. Il y en a de plusieurs sortes, comme la coquiole & autres.

Dans les terres de l'Amérique septentrionale, vers le Canada & dans les petites rivieres dont le fond est de vase, il croît une autre espéce d'avoine, qui vient au haut de la tige d'une herbe qui s'éleve de deux pieds au-dessus de l'eau. Ce grain se recueille en Juin, & est gros comme le nôtre; mais il est une fois plus long, & il rend plus de farine: elle est aussi bonne que le riz.

III. *Usages.* Pour revenir à notre avoine cultivée, que les Lyonnois & les peuples de l'Aquitaine nomment *civade*, elle sert principalement en France à nourrir les chevaux. On en fait aussi du pain dans les tems de disette; mais, quoique l'avoine soit plus nourrissante que l'orge dont on fait aussi du pain, & quoique l'un & l'autre de ces grains nous servent d'aliment & de médicament en différentes manieres, l'usage le plus désagréable & le moins sain est d'en faire du pain. Cependant bien des Paysans n'en mangent point d'autres.

Le *gruau* n'est autre chose que de l'avoine mondée, c'est-à-dire, dont on a ôté la peau, & qu'on a fait sécher au four, & ensuite réduire en farine grossiere dans certains moulins faits exprès, dont on sépare le son sans bluteau. On fait avec le gruau des bouillons, des crêmes & des breuvages très-sains & fort usités, principalement en Carême: on les prépare comme nous l'allons dire des orges mondés, & ces précautions peuvent même suppléer, dans bien des rencontres, aux bouillons & aux gelées de viande, d'autant plus que l'avoine nourrit encore plus que l'orge. Le meilleur gruau nous vient de Touraine & de Bretagne.

Les Moscovites font distiller l'avoine pour en tirer une eau dont ils font leur boisson au lieu de vin; & cette eau n'échauffe & n'enivre pas moins que le vin.

Il y a des avoines rouges, il y en a de noires, il y en a de blanches. Nos Laboureurs tiennent que la rouge aime la terre plus légere & plus chaude, qu'elle résiste moins aux vents & aux orages, & s'épie plutôt que la noire: ils disent aussi que la rouge est plus chaude & moins nourrissante. La blanche n'est pas si en usage, & est la moins estimée en France, parce qu'elle n'a pas tant de substance

& de farine, comme il eſt aiſé de s'en convaincre, en en faiſant moudre un eſſai. En tems de cherté, il nous en vient beaucoup d'Irlande & de Hollande.

L'avoine eſt rafraîchiſſante pour l'homme. La plus peſante, ou pour mieux dire, la plus farineuſe, eſt la meilleure. On en fait auſſi de la biere. Ils ont, dans le Maine, une autre ſorte d'avoine qui ſe ſeme avant l'hiver, & qui ſe récolte avant les ſeigles : ce qui eſt d'un grand ſecours.

Orge, Hordeum parvum.

I. L'orge, en général, eſt un grain aſſez maigre, ſouvent pointu & piquant, gros du milieu ou du bas, qui naît ſur une tige plus baſſe & plus frêle que celle du froment; elle a pourtant huit nœuds, quoique celle du froment n'en ait que trois ou quatre : la feuille de l'orge eſt plus longue & plus rude, ſa racine eſt chevélue ; & l'épi, ou le grain, vient en fourreau, eſt barbu & piquant, & il a deux, quatre ou ſix côtés.

II. *Eſpéces*. Il y a deux ſortes d'orges, qu'on a accuſé les Pariſiens de confondre : 1°. le gros orge, *hordeum magnum, ſeu polyſticum, quod in multos verſus ſpicatur*; c'eſt l'orge quarré ou l'eſcourgeon dont j'ai parlé au Chapitre *des Bleds* : les bas-Picards l'appellent ſimplement *orge*, & les hauts-Normands *ſucrion*. On le ſeme en automne, & dans les pays chauds, en Janvier, Février & Mars, pour en avoir de bonne heure, ou de la nourriture en verd pour les beſtiaux, ou du grain dont on fait du pain groſſier, ou dont on nourrit les chevaux : les Flamands en font leur biere.

II. L'orge commun, *hordeum parvum, ſeu diſtycum*, dont l'épi eſt à deux côtes, & le grain plus petit. C'eſt proprement l'orge de Mars, qu'on appelle en Picardie *pamelle*, en d'autres *marſéche*, orge de *Galatie* ou orge à deux rangs : & c'eſt celui dont il s'agit ici. Il y en a de blanc & de rouge, ſuivant les lieux.

Il y a même deux ſortes d'orges qu'on ſeme après l'hiver; l'orge hâtif ou orge de Mars, qu'on ſeme en Mars pour le récolter vers la Saint-Jean; & l'orge ordinaire, qu'on ſeme en Avril & même en Mai, & qu'on ne dépouille qu'en Août & en Septembre.

III. *Uſages*. L'orge ſert, 1°. à nourrir les beſtiaux, poules & cochons ; on en donne auſſi en Eſpagne aux chevaux, comme on fait ici l'avoine.

2°. A faire de la biere.

3°. A faire du pain qui eſt rafraîchiſſant & aſſez nourriſſant, mais peu gracieux, dur à digérer, & mauvais pour l'eſtomac. On n'a pourtant jamais ſi bien connu de quelle utilité eſt l'orge, qu'en 1709, lorſque tous les bleds ayant été gelés, il fallut recaſſer les terres pour y mettre de l'orge, du maïs & du millet, qui furent, après Dieu, la ſeule reſſource des peuples. Le pain d'orge étoit fort commun anciennement, comme il paroît entr'autres par l'hiſtoire des cinq pains d'orge multipliés.

Dans la Norvege, on fait du pain pêtri de farine d'orge & d'avoine, qu'on cuit entre deux cailloux; plus il eſt gardé, meilleur il eſt : on le conſerve pour les grands feſtins & juſqu'à quarante ans ; de ſorte qu'à la naiſſance d'un enfant, on mange ſouvent du pain fait à la naiſſance de ſon aïeul.

4°. De l'orge mondé on fait des bouillons, des crêmes, des tiſannes, &c. L'orge ſe prépare en différentes manieres pour nous ſervir d'aliment; mais, de toutes ces préparations, la plus uſitée eſt l'orge mondé. On prend de l'orge dépouillé de ſa peau, on le lave, on le nettoie bien, puis on le fait bouillir lentement avec de l'eau pendant environ cinq ou ſix heures, juſqu'à ce qu'il tombe en

en crême comme une espéce de bouillie : on y ajoute au commencement un peu de beurre bien frais, & sur la fin un peu de sel : c'étoit la tisanne des Anciens, & ils y mettoient quelquefois de l'anet, de l'huile & du vinaigre. Quand on veut rendre l'orge mondé plus agréable, on y jette quelques amandes avec un peu de sucre; & si l'on veut qu'il rafraîchisse plus qu'il ne le fait naturellement, on y mêle des grains de melon & de citrouille. L'orge mondé est une très-bonne nourriture, tant pour les personnes qui sont en santé, que pour les infirmes: il n'a rien de gluant, il passe aisément, il humecte beaucoup, il appaise la soif, il n'excite aucunes flatuosités, il ne resserre point, il rafraîchit & il engraisse. On passe quelquefois l'orge mondé, & alors il est moins nourrissant : c'est ce que les Anciens appelloient le *suc* ou la *crême de la tisanne*, & on le donnoit dès-lors dans les maladies où il ne falloit pas une forte nourriture. On appelle aujourd'hui cette préparation d'orge, *orge passé*. On le fait quelquefois épaissir en le laissant davantage sur le feu, & alors il nourrit beaucoup plus. Les crêmes d'orge préparées de la maniere qui vient d'être exposée, sont meilleures pour les toux, les enrouemens & les insomnies, que les bouillons à la viande, qui nourrissent à la vérité davantage; mais qui ne sont point si rafraîchissans ni si adoucissans. On peut mêler du lait dans l'orge mondé, & il n'en devient que plus agréable; mais alors il ne vaut rien dans la fiévre. L'orge mondé doit être choisi nouveau, bien mondé de sa peau & de ses extrêmités, bien nourri, blanc & sec.

5° L'orge sert encore à faire l'*orgeade* ou *orgeat*, qui est une eau d'orge que les Limonadiers vendent, & où il entre de la semence de melon, du sucre & quelqu'eau de senteur.

IV. *Culture de l'avoine.* Les grandes rigueurs de l'hiver étant passées, pour peu que la terre paroisse traitable, on commence à semer l'avoine, qui est celui de tous les grains qui craint moins le froid : on le seme ordinairement vers la mi-Février; car *avoine de Février remplit le grenier*. Si la terre étoit trop humide lors de la semaille, il faudroit la différer, sinon il se perdroit plus de la moitié de la semence : hors ce cas, plutôt on semera ce grain, moins il en faudra, & plus la récolte en sera abondante, parce qu'il aura plus de tems à se garnir contre les chaleurs & à multiplier. Au surplus on seme l'avoine depuis la mi-Février jusqu'à la fin d'Avril; mais elle réussit rarement quand on la seme si tard. On la seme plutôt dans les terres fortes que dans les maigres, pour qu'elle ne verse point. Il en faut huit boisseaux & demi ou neuf pour semer un arpent. On donne la chaux à l'avoine comme au bled, pour empêcher le grain de noircir sur pied.

L'avoine aime assez les lieux maigres, secs, & bien airés; & quand elle a de l'eau après la semaille, elle en devient beaucoup plus belle & plus touffue. Il faut que les terres où on la seme, ayent été recassées, c'est-à-dire, qu'elles ayent eu un premier labour après la récolte des bleds, avant l'hiver, afin que le chaume ait le tems de s'y consommer : cette façon fait mûrir la terre pendant l'hiver, & la rend plus meuble pour le printems : on lui donne le second labour avant de semer l'avoine : on la seme après un peu de pluie.

Si c'est en terre forte qu'on la met, on ne doit point la *semer dessous*, c'est-à-dire, que dans ces sortes de terres il ne faut point employer la charrue pour recouvrir & enterrer l'avoine qu'on y a semée; le poids & les dents de la herse suffisent : mais, dans les terres légeres, on a le choix d'enterrer le grain avec la charrue, ou avec la herse passée deux fois & en travers. Il est même plus d'usage à présent de renfouir toutes les avoines avec la charrue aussi-tôt qu'elles sont semées, à moins que ce ne soit une terre très-forte où le grain pourriroit en semence.

Quand les avoines sont levées, on les *roule*; c'est-à-dire, on les abat, on les

adoucit, ou, comme quelques-uns disent, on les *douçoie*, on les *ploutre* avec un cylindre ou gros rouleau de bois qu'un cheval traîne sur toute la piéce d'avoine, pour casser les mottes & refouler le plant : cette façon, en rechauffant la plante en terre, lui donne une nouvelle vigueur, qui la fait multiplier plus vîte & rapporter davantage.

Il faut avoir le soin de faire aussi sarcler & échardonner les avoines, parce qu'elles sont fort sujettes aux chardons : c'est ordinairement une corvée des Moissonneurs, aussi-bien que de répandre le fumier sur le champ.

Le froment n'est pas le seul grain qui dégénere ; la même chose arrive à l'avoine dans les terres froides qui ont beaucoup de sels, tels que sont ordinairement les prés nouvellement défrichés : l'avoine y vient forte & nombreuse, parce que les sels & l'humidité, qui y abondent, font d'abord une belle plante ; mais, comme il n'y a point assez de chaleur pour la perfectionner, à cause que la froideur du terrein domine, ce n'est souvent qu'une avoine folle qui donne beaucoup d'épis & de belle paille, mais point de grain ; ou si peu, qu'on n'en peut pas tirer pour les chevaux ni pour la volaille : c'est pourquoi il faut amender une pareille terre par des fumiers chauds, ou y mettre des grains qui y fructifient mieux que l'avoine.

Quand on bat de l'avoine pour l'employer en semence, on doit prendre garde qu'elle n'ait point été échauffée dans le tas, parce qu'en ce cas elle ne vaudroit rien pour la multiplication.

Dans la plupart des Provinces, l'avoine a un boisseau plus fort d'un quart ou d'un tiers que celui au bled : il y a même des endroits où on la mesure à comble. A Paris il n'y a plus, depuis 1669, qu'un seul boisseau tant pour l'avoine que pour le bled, & on y mesure à raz ; mais, comme l'avoine est une fois plus légere que le bled, le septier d'avoine y est de vingt-quatre boisseaux, au lieu que le bled n'y en a que douze au septier.

V. *Culture de l'orge.* L'orge dégraisse & échauffe extrêmement le fonds où on le seme : c'est pourquoi les bons Économes n'en mettent qu'environ la vingtiéme partie de leurs terres ; & on fixe assez souvent, par les baux, la quantité que le Fermier en pourra employer en orge, par chaque sole, jusqu'à sa derniere récolte exclusivement ; car c'est un usage presque général, qu'un Fermier ne seme pour cette derniere dépouille ni orge, ni lin, chanvre, cossa ni rabette, à cause que ces productions alterent le fonds des terres aux champs pour plusieurs années.

L'orge réussit très-bien dans les terres légeres, dans les côteaux & dans les terres fortes & sablonneuses : il est sujet à se changer en avoine ou en ivraie dans celles qui sont humides.

Comme il craint le froid & l'eau, on le seme depuis le quinze Avril jusqu'à la fin de Mai, malgré l'ancien proverbe qui disoit, *à la saint George seme ton orge ; à la saint Marc il est trop tard.* Le champ doit en être bien amendé, bien labouré & bien meuble ; & il faut le semer par un tems sec & clair, & jamais par un tems mou, ainsi que cela s'observe pour le froment. Dans les pays chauds, on le seme dès le 13 Janvier. On met environ huit boisseaux d'orge pour ensemencer un arpent. On augmente ou on diminue la quantité de la semence, suivant la qualité de la terre, & suivant la saison & le tems, comme nous l'avons dit pour la semaille des bleds. Au surplus, on doit observer la même chose que pour l'avoine.

VI. *Récolte de l'avoine & de l'orge.* Ordinairement on fauche l'orge de Mars au commencement de Juillet ; il ne faut pas le laisser mûrir trop, parce qu'il seche aisément, & qu'ayant le tuyau foible, il verse ou s'égrene bien vîte.

On ne dépouille l'avoine & l'orge commun, qu'après les bleds, assez souvent

ſur la fin d'Août, plus ou moins tard, ſuivant le tems où les orges & les avoines ont été ſemés. Le point de leur maturité eſt lorſqu'ils jauniſſent ou blanchiſſent. Il vaut mieux ſcier que faucher les avoines, parce que le fauchage en égrene beaucoup : on ne ſcie pourtant ces bas grains, que quand ils ſont trop épais ou trop mêlés pour pouvoir être fauchés facilement.

Lorſque les avoines ſont ſciées ou fauchées, on les laiſſe quelque tems javeler ſur le champ, juſqu'à ce que, par la roſée ou par la pluie, le grain commence à noircir : alors on *écochele* l'avoine, c'eſt-à-dire, on la ramaſſe par tas avec des fourches ou fauchets, & de ces tas on en fait les gerbes. L'avoine n'eſt point ſujette à germer comme le bled : c'eſt pourquoi on la laiſſe long-tems javeler; la pluie ne fait que groſſir le grain : il y a même des Payſans qui, pour cet effet, l'arroſent quand il n'a point plu, parce que l'avoine mouillée, ou comme ils diſent, bien *avenée* en javelles, remplit mieux le boiſſeau ; mais elle n'en eſt pas meilleure, ni pour la garde, ni pour la nourriture des chevaux. Un bon arpent d'avoine rapporte cent gerbes, qui peuvent rendre trois ſeptiers mine : l'arpent d'avoine, le plus médiocre, peut rapporter trente gerbes, qui peuvent rendre trois mines.

Le meilleur moyen pour conſerver l'avoine & l'orge, c'eſt d'y mettre des feuilles de laurier. Il n'y a pas de grain qui, quand on le garde, ſouffre plus de déchet que l'avoine; il faut la manier ſouvent. On doit auſſi la bien cribler & épouſſeter avant de la donner aux chevaux, & ſur-tout la bien flairer pour ſavoir ſi elle n'a point le goût des rats ou de relan, parce qu'il dégoûte fort les chevaux.

Veſce, Vicia.

I. *Eſpéces*. La veſce eſt une plante feuillue qui ſe traîne ſur terre, & a pluſieurs tiges & rameaux aſſez gros & quarrés qui s'entrelacent, & jettent de petites feuilles longuettes, étroites & moindres que celles de la lentille, dont pluſieurs ſont attachées à une petite queue; ſa fleur eſt petite, tirant ſur le rouge, & quelquefois blanche; ces gouſſes reſſemblent à celles des pois, hormis qu'elles ſont plus courtes & plus grêles, & elles enferment un grain qui eſt rond. Il y en a de deux ſortes; l'un blanc, & l'autre roux : c'eſt ce qu'on appelle veſce d'été.

Car il y a outre cela la veſce noire, qui eſt l'ers des Anciens, *ervum*, ou l'orobe des Apothicaires : ſa graine reſſemble à de petites lentilles; elle engraiſſe les beſtiaux, ſur-tout les bœufs. Elle mûrit plus tard que la veſce d'été : on peut la ſemer dès l'automne.

L'hivernache, dont nous parlerons dans l'Article ſuivant, eſt une autre eſpéce particuliere de veſce.

Il y a auſſi une veſce ſauvage qu'on appelle *veſceron*, & en vieux François arouſſe, *arachus* : elle vient d'elle-même dans les haies & dans les bleds : elle donne en Juin des fleurs qui reſſemblent à celles de l'orobe, & elle mûrit au commencement d'Août : ſa feuille eſt mince, plus grande & plus épaiſſe que celle de la veſce domeſtique : ſa graine eſt auſſi plus groſſe, ſa tige quarrée, ſes fleurs rougeâtres, & ſes gouſſes plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles; elles enferment trois ou quatre grains noirs.

La *coris* eſt encore une eſpéce de veſce qui vient en toute terre ſans culture, & qui ſe multiplie de ſemence & de plant : elle trace beaucoup.

II. *Uſage de la veſce*. Le fourrage de la veſce eſt une des bonnes nourritures qu'on puiſſe donner aux chevaux, bœufs, vaches & moutons, ſoit en verd, ou fané & gardé pour l'hiver; il les engraiſſe beaucoup, & fait avoir abondance de lait aux vaches. Le grain de la veſce eſt excellent pour les pigeons, même la ſauvage; c'eſt pourquoi on en ſeme en quelques endroits.

III. *Culture.* La vesce vient assez aisément dans toutes sortes de terres, & elle ne les fatigue point du tout : on peut même y mettre des pois ou autres légumes, quand la vesce est dépouillée : mais il ne faut point la semer auprès de quelque vigne, verger ou plant que l'on veuille conserver, parce que la vesce attire à soi toute la nourriture des plantes voisines, quoiqu'elle engraisse plutôt un fonds que de l'user. On en met environ six boisseaux pour ensemencer un arpent de terre, & on doit l'avoir façonné comme pour l'orge.

Elle vient en grande abondance dans les terres grasses & meubles; mais on ne s'avise guère d'en mettre dans ses meilleures terres. On doit seulement prendre garde que le froid, la rosée & l'humidité sont très-contraires à ce grain, & le font pourrir bien vîte : c'est pourquoi on ne doit le semer que tard, par un beau tems, & deux ou trois heures après le lever du soleil, afin que sa chaleur ou le vent aient dissipé l'humidité. Il n'en faut semer qu'autant qu'on en peut couvrir le même jour avec la herse. Quand elle est ainsi semée, dans un fonds bien façonné, elle vient sans soins, & il n'est pas nécessaire de la sarcler.

Il y a des années si séches que, quoique la vesce soit bien levée & même un peu forte, cependant elle demeure presqu'au même état, & ne peut plus pousser, à cause de la sécheresse. Pour qu'elle fasse de belles productions, il lui faut de l'eau tous les dix ou douze jours, principalement quand elle est dans une terre sablonneuse ; & souvent elle périt faute d'eau, ou bien on n'y recueille que le tiers ou la moitié de la semaille : c'est pourquoi, pour en avoir toujours au besoin, on doit en garder pour trois ou quatre ans; elle est aussi bonne à semer au bout de cinq ou six ans, que la premiere année, pourvu qu'on ait eu soin de la faire remuer de tems à autre.

Il y en a qui sement de l'avoine parmi la vesce; en ce cas, il faut les mettre à égale mesure, & les bien mêler : la vesce en monte plus haut; & dès le 15 Mai, on fauche ce grain mêlangé, pour le donner aux chevaux & aux bestiaux qu'il engraisse beaucoup.

Dans les pays chauds, comme Languedoc, Provence & Italie, on fait, par an, deux récoltes de vesce; & il y a deux tems différens pour la semer. Le premier est vers la mi-Septembre, & c'est seulement pour avoir du fourrage : on y jette sept boisseaux de vesce par arpent. La deuxiéme semaille se fait au mois de Janvier ou de Février : on n'y met que six boisseaux par arpent; & c'est pour avoir de la graine, soit pour nourrir les pigeons, ou pour autre usage. Ces deux semailles s'y font assez souvent en terre qui n'a point eu ses labours; c'est-à-dire, qu'on se contente d'ouvrir seulement la terre avec le soc, d'y jetter la semence, & de la couvrir avec la herse; mais il vaut beaucoup mieux ne point épargner un premier labour, pour avoir du grain en abondance.

Ceux qui ne font point ainsi deux semailles de vesce par an, l'une pour en avoir du fourrage, l'autre pour en avoir le grain, recueillent en verd une partie de celle qu'ils ont, à mesure qu'ils en ont besoin pour la nourriture de leurs bestiaux; & ils laissent le reste mûrir en pied sur le champ, pour en avoir de la graine pour les pigeons & pour la semaille, ou pour garder l'hiver.

Les pois & la lentille sont aussi des mars qui demandent la même culture, & dont on fait les mêmes usages que de la vesce, comme nous le dirons dans le Chapitre suivant.

Dragée, Hivernache, Brelée, Moncorne, & Bled lent.

La plupart de ces noms sont fantastiques & particuliers à certains pays. Ce ne sont pourtant, la plupart, que différens mêlanges de grains, qu'on seme pour

en donner la fane & le grain aux beſtiaux. Ces différens mêlanges étoient tous compris par les Latins ſous le nom de *farrago*, comme ils le ſont encore en bien des Provinces ſous le nom de *tremois* ou *tremail*, parce qu'aſſez ſouvent ce ſont trois ſortes de grains mêlés enſemble, ou parce qu'il ne leur faut, à la plupart, que trois mois pour lever & mûrir. Ces ſortes de mêlanges ſont beaucoup en uſage dans les pays gras, à cauſe que les Fermiers y payent ordinairement leurs Maîtres, de leurs beſtiaux; en ſorte qu'ils s'appliquent extraordinairement à multiplier les nourritures & les engrais, comme il eſt dit dans tout ce Chapitre-ci, & dans tout le Chapitre des Foins & Pâturages. C'eſt un point d'économie très-important & très-aiſé à pratiquer, d'autant plus que, dans ce grand nombre de nourritures, on a de quoi choiſir l'eſpéce qu'on veut ſemer, & de quoi employer toutes ſortes de terres & d'endroits; & ſi les unes manquent, on trouve des reſſources dans les autres.

Ce que nos Anciens appelloient *bernage*, ne comprend que les mêlanges de grains qu'on ſeme avant l'hiver.

La *dragée* ou *dranie*, n'eſt autre choſe qu'un mêlange de veſce d'été ou de pois avec un bon tiers d'avoine, qu'on ſeme enſemble au mois de Mars, pour en nourrir les chevaux en verd avant le mois d'Août. On la coupe à meſure qu'on en a beſoin.

Il en eſt de même de l'eſcourgeon qu'on a ſemé, dès l'automne, dans de bonnes terres: on le coupe en verd, dans le printems, pour le donner aux chevaux; & il a cela au-deſſus des autres grains, qu'il repouſſe deux ou trois fois de ſuite en une même année. C'eſt en quoi il eſt d'un puiſſant ſecours pour les beſtiaux, ſur-tout dans les plaines où l'on manque de pâture. Dans les pays chauds, on ne le ſeme, pour cet uſage, qu'après l'hiver. Voyez-en la culture au Chapitre des Bleds ci-deſſus.

Quoique la dragée ne ſoit ordinairement qu'un mêlange d'avoine & de pois ou de veſce, on peut ſemer, pêle-mêle, tout ce qu'on voudra, ſoit orge ou avoine, avec pois, veſce, ſenegré, lentilles ou lupins; & les couper, ou en verd, ou en maturité, pour les garder. Il y en a même qui ne ſement que de l'orge pelé, pour en faire du fourrage.

Il eſt pourtant à propos de choiſir ce qui convient à l'état & à la qualité de chaque terrein, à la force & au beſoin du bétail; car, par exemple, l'orge demande une bien meilleure terre, & il l'effrite beaucoup plus que les autres mars; de même que les pois engraiſſent terres & beſtiaux; la veſce les échauffe, mais elle ameublit la terre; l'avoine échauffe moins, & elle vient très-bien ſur les côteaux, dans les terres légeres, &c.

On ſeme tout cela au mois de Mars, après avoir donné deux façons à la terre.

L'*hivernage* ou l'*ivernache*, que je crois être l'*hibernagium* de la baſſe latinité, eſt une eſpéce particuliere de veſce qui paſſe l'hiver: elle eſt jaunâtre & différente de la veſce ordinaire, non-ſeulement pour la couleur du grain, mais encore en ce que le grain & la plante de l'hivernage ſont plus forts. Elle veut être ſemée en automne, & on y mêle ordinairement un tiers de ſeigle. Comme cette plante eſt aſſez délicate, après qu'elle eſt ſemée on la couvre de long fumier ſec avant l'hiver, pour la défendre contre la gelée & les oiſeaux qui en ſont friands. On coupe l'hivernage en verd ou en ſec, pour la donner aux chevaux en tout tems.

La *brelée* eſt un mêlange d'avoine & d'orge, qu'on ſeme en Mars, & qu'on dépouille à la fin du mois d'Août, pour en nourrir les moutons l'hiver.

La *maucorne*, ou *moncorne*, eſt un autre mêlange de pois & de veſce: on la donne l'hiver en gerbes, pour la nourriture des beſtiaux, & ſur-tout des chevaux,

Le *bled lent* eſt du bled ſeigle & de la lentille, qu'on ſeme en automne ſur des côteaux & autres terres qui ont peu de ſubſtance, pour en nourrir les chevaux l'hiver.

Fourrages & verdages.

On appelle *fourrages*, en terme d'agriculture, toutes les pailles, coſſes ou herbes qui ſervent à la nourriture des beſtiaux. Telles ſont les pailles de bled, les coſſes de pois & feves, les veſces, lentilles, lupins, hivernage, dragées, & autres expliquées ci-deſſus; même l'herbe qu'on va arracher dans les grains verds, pour la nourriture des vaches, & les foins, ſain-foin, luzerne, trefle, & autres herbes qu'on conſomme en verd, ou qu'on garde ſeches exprès pour cet uſage. On les nomme aſſez communément *verdages*, quand on les coupe en verd. Le vrai *fourrage* ſont les pailles, coſſes & herbes ſeches. Dans le militaire, on y comprend auſſi le grain; & la ration de fourrage pour chaque cheval eſt de douze livres de foin, autant de paille, & trois picotins d'avoine par jour.

La faveur de l'agriculture, & l'utilité des beſtiaux néceſſaires au commerce & à la vie, ont fait établir cet uſage général, qu'on peut mettre tous les ans une certaine quantité de terres en dragées, hivernages, eſcourgeon, veſce, ou autres tremois qu'on coupe en verd, ſans en payer la dixme quand on le conſomme en verd, quoique les terres, ſur leſquelles ces verdages ſont excrûs, ſoient terres labourables qui ont payé la dixme tous les ans. Cette quantité eſt fixée à deux arpens pour chaque charrue ou harnois de quatre chevaux, & à proportion du plus au moins. Huit bœufs ſont comptés pour quatre chevaux, parce que quatre chevaux mangent autant, & font autant de labour que huit bœufs. Les deux arpens fourniſſent autant de verdages que les quatre chevaux ou les huit bœufs en peuvent manger.

C'eſt auſſi pour procurer, en particulier, dans chaque ménage des champs l'abondance des beſtiaux, que quelques Coutumes, qui favoriſent beaucoup la liberté du pâturage public, permettent cependant à chaque Laboureur de réſerver une certaine portion de terre en foin ou verdage, pour l'uſage de ſes propres beſtiaux. Ces fonds de réſerve s'appellent *épargnes* dans la Coutume de Sédan, & *pâtoureaux* en Auvergne.

CHAPITRE XI.

Des Légumes & des Racines qu'on ſeme en pleins champs.

On y ſeme, 1°. des feves, des haricots, des pois, des lentilles, des lupins, des choux, des concombres, &c. 2°. Des raves ou raiforts, des naveaux, des panais & autres groſſes racines. Ces deux ſortes de productions champêtres, ſoit légumes ou racines, ſont aſſez ſouvent comptées parmi les mars, d'autant que c'eſt preſque la même culture: la plupart ſervent pour les hommes, & toutes ſe donnent aux beſtiaux, tant le fruit que la fane. On y cultive auſſi des aſperges, &c.

Feves, Fabæ.

I. La feve eſt une graine longue, de médiocre groſſeur, & elle croît ſur une plante de même nom, qui pouſſe des tiges de deux à trois pieds de haut: ces

tiges ſont creuſes & quarrées ; il en ſort des feuilles groſſes, charnues, un peu longues, rangées par paires ſur une côte terminée en pointe, & des fleurs velues & crêtées, tantôt blanches marquetées de noir, & tantôt purpurines-noirâtres : à ces fleurs ſuccédent de longues & groſſes gouſſes, qui contiennent quatre à cinq groſſes feves.

II. *Eſpéces.* Il y en a de deux eſpéces, la premiere eſt longue & plate, ordinairement blanche, quelquefois d'un rouge de pourpre, & la plante ſur laquelle elle vient, a les tiges, les feuilles, les fleurs & les gouſſes plus grandes : c'eſt la feve de marais, *faba major.* La deuxiéme eſpéce n'eſt ni ſi bonne ni ſi longue ; & au lieu d'être plate comme la premiere, elle eſt ronde dans ſa longueur ; la couleur en eſt ou blanchâtre, ou jaunâtre, ou noire ; & la plante, qui la produit, a les tiges, les feuilles & les fleurs plus petites, & les gouſſes, qui l'enferment, plus courtes & plus arrondies : c'eſt la feve de cheval, *faba minor* ou *equina.*

Les feves de la deuxiéme eſpéce ne ſe cultivent que dans les champs ; & celles de la premiere, au contraire, ne ſe voient preſque que dans les jardins. Il y a pourtant des Payſans qui en mettent de l'une & de l'autre, en plein champ, & ils en font une grande différence : ils appellent celles de la premiere eſpéce, les groſſes feves, ou feves d'automne, parce qu'on les ſeme en cette ſaiſon, & ils les eſtiment beaucoup plus que les autres, qu'ils appellent feves de trois mois, parce que les ſemant en Mars, on les recueille au bout d'environ trois mois : ce ſont pourtant les feves communes de campagne ; mais elles ſont plus petites, viennent en moindre nombre, & elles ne fourniſſent pas tant de coſſes ni de tiges que les premieres. Au reſte la culture en eſt la même.

III. *Culture.* Il faut ſemer les feves dans un terroir gras ou bien fumé, labouré de deux façons & fort meuble, comme pour l'orge, parce que quoique les feves fatiguent moins la terre que la plupart des autres légumes, cependant il leur faut une terre douce & aiſée à pénétrer : on doit auſſi les bien recouvrir.

Avant de les ſemer, il eſt bon de les tremper dans de la lie d'olives, ou dans de l'eau de nitre : elles produiront davantage, elles ne ſeront pas ſi ſujettes aux charanſons, & ſeront plus aiſées à cuire. Pour les mettre en terre, on ne les ſeme point, mais on les plante ; c'eſt-à-dire, qu'on les jette dans des trous, que celui qui les met en terre fait avec un piquet ou avec le talon, toujours ſur une ligne droite, & il les recouvre, ou avec le pied, ou avec le rateau, ou avec la herſe en plein champ. On doit les ſarcler avec ſoin, quand elles levent, pour qu'elles multiplient davantage, qu'elles mûriſſent plus vîte, & qu'elles ſoient plus parfaites & plus tendres. On prétend qu'elles ſont plus de garde & moins ſujettes à la vermine & à la corruption, lorſqu'on les a cueillies avant le jour, & qu'on les a enſuite battues & fait ſécher avant que de les mettre au grenier. Elles fatiguent ſi peu la terre, qu'on peut y mettre du bled, après y avoir dépouillé des feves.

IV. *Uſages.* Perſonne n'ignore que les feves ſont un légume des plus uſités en alimens ; elles ſont nourriſſantes, balſamiques, mais venteuſes & lourdes ſur l'eſtomac. On en fait ſécher pour les garder, mais elles ne ſont plus d'un ſi bon goût qu'auparavant. Les tiges, les feuilles, les gouſſes & les fleurs des feves, ſe prennent en décoction. A la campagne, leur grand uſage eſt de ſervir aux beſtiaux, ſur-tout aux chevaux, mais en petite quantité, parce que les feves les échauffent beaucoup. On leur donne auſſi les tiges & gouſſes battues ; ou bien on les brûle pour en avoir des cendres excellentes, plutôt que d'en bonifier le fumier.

Pour garder long-tems les feves, on doit les arroſer d'eau ſalée, quoique l'eau de mer, ou du ſ[illegible] [illegible]au où elles cuiſent, les durciſſe beaucoup ;

le grand air les rend auſſi fort difficiles à cuire. Pour les empêcher d'être rongées des vers, il faut les frotter d'huile d'olives, l'une après l'autre.

Feves d'Amérique.

Il vient, en Amérique, une eſpéce de feves de même figure & couleur que les nôtres, mais plus petites; elle eſt ſéparée par le milieu d'une petite peau déliée, & elle a des vertus oppoſées à celles de nos feves ordinaires, puiſqu'elle purge par haut & par bas, très-violemment.

Féveroles ou Haricots, Phaſeoli.

Les *haricots*, qu'on appelle autrement *féveroles*, & en quelques Provinces, *feves de Rome* ou *de Lombardie*, *faſéoles* ou *faſoles*, du Latin *phaſeoli*, ſont des grains un peu longs & épais, la plupart blancs, les autres noirs, les autres rouges ou marquetés : ils ont la figure d'un petit rein, & viennent dans des gouſſes portées par une plante grêle qui s'étend fort au large, dont les feuilles, qui croiſſent trois ſur une queue, ſont de la grandeur & de la forme de celles du lierre, mais plus molles, plus veineuſes, moins liſſes & d'un verd moins foncé.

On mange les féveroles avec les gouſſes, ou ſans gouſſes : on mange leurs gouſſes quand elles ſont vertes, tendres & dans leur primeur; mais auſſi-tôt qu'elles ſont devenues dures & blanchâtres, & que les féveroles, qu'elles contiennent, ont acquis une certaine groſſeur, on ſépare les féveroles de leurs gouſſes. Les féveroles rouges paſſent pour les meilleures, tant pour le goût que pour la ſanté. On doit les choiſir tendres & aſſez groſſes; il faut qu'elles n'aient point été rongées de vers, & qu'elles ſe cuiſent facilement.

Ce légume ſe donne auſſi en fane, coſſes & fruits, aux beſtiaux, ſur-tout aux moutons.

On ſeme les haricots aux mois de Mars; on les fait tremper dans l'eau auparavant, afin qu'ils germent & levent plus vîte : on les plante un peu au large, & on les cueille à meſure qu'ils mûriſſent.

Pois, Piſa.

I. Les pois ſont des légumes ronds, d'une groſſeur médiocre, qui viennent dans de longues & groſſes gouſſes, ſur des tiges minces, creuſes & fragiles, garnies de feuilles longuettes, dont les unes ſont diſpoſées en collet autour de leur tige; les autres naiſſent par paires ſur des côtes terminées par des mains ou tenons.

II. *Eſpéces*. Il y a des pois de pluſieurs eſpéces qui ſe réduiſent à trois principales. Les premiers ſont preſque ronds, de couleur verte au commencement & en ſéchant, ils deviennent anguleux, blancs ou jaunâtres : ils ſuccédent à des fleurs blanches marquées d'une tache purpurine, & ſont renfermés dans de longues gouſſes. Les ſeconds ſont gros, anguleux, de couleur variée, blanche & rouge, & ils naiſſent dans de grandes gouſſes ſucculentes. Les troiſiémes ſont blancs, petits, & renfermés dans de petites gouſſes. Les pois de la premiere & de la troiſiéme eſpéce viennent dans les champs; & ceux de la ſeconde ne ſe cultivent que dans les jardins.

III. *Culture*. Les pois demandent une terre graſſe & un peu ſéche : on peut ne la labourer qu'une fois; mais il eſt bon qu'elle ait été amendée avec de bons fumiers de mouton, de vache & de cochon, conſommés enſemble. On ſeme les pois

pois vers le huit ou dix Mars : les petites pluies leur font du bien, & un tems doux les fait foisonner beaucoup, principalement quand ils n'ont point eu de pluies froides dans le tems de leurs fleurs ; car le froid leur est mortel, & il leur faut toujours un plein soleil.

On les fait tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures avant de les semer, pour qu'ils germent plus vîte ; & on doit les semer à claire-voie, c'est-à-dire, en mettre peu & les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point, parce que leurs feuillages s'étendent. Ceux qui veulent les faire croître & multiplier beaucoup doivent les ramer dès qu'ils commencent à s'élever de terre, afin qu'ils s'étendent & mûrissent davantage ; mais cela ne se pratique guère quand on en a des champs entiers, parce qu'il faudroit trop de rames. Il y a des Laboureurs qui, pour donner un peu d'appui à leurs pois, sement de l'avoine parmi ; elle les soutient & les aide à monter. On les cueille à mesure qu'ils mûrissent ; & lorsque le tems de leur maturité approche, il ne faut pas négliger d'aller cueillir ceux qui sont mûrs ; autrement ils se dessécheroient trop, & il s'en perdroit une partie.

Les pois sont fort sujets aux vers ; c'est pourquoi, comme nous l'avons déja dit, bien des gens en sement parmi le bled, pour que les vers ne s'attachent qu'aux pois : mais ceux qui en sont attaqués, s'ils ne sont pas bons à manger, sont estimés les meilleurs pour la semaille.

Dans les pays gras, on seme les pois en pleins champs pour la nourriture des bestiaux, en toutes saisons. On les abandonne aux soins de la nature jusqu'à la fin de Juillet, qu'ils approchent de leur maturité. Il ne faut point les récolter trop tard, parce qu'ils perdroient tout leur grain. On *pique* les pois, c'est-à-dire, qu'on les coupe à raz de terre, avec un petit taillant de fer emmanché horisontalement au bout d'un bâton, avec lequel on manœuvre d'une main, pendant que, de l'autre, on releve & on rassemble les plantes de pois avec un autre bâton armé d'un crochet. On les laisse par petit tas pendant une huitaine de jours, & on les retourne de tems à autre, pour les enlever secs & bien essorés. On les fauche sur le verd dans les beaux climats.

On ne doit remettre des pois dans une terre aux champs qui en a produit, qu'au bout de neuf ans ; & après quatre années dans les jardins : autrement ils leveroient bien ; mais ils sécheroient ensuite, & ne rapporteroient que peu, ou point de grains. Les pois sont, de toutes les plantes, celle qui fatigue le moins la terre.

Lentilles, Lentes.

I. Les lentilles sont de petites semences rondes & plates, convexes au milieu, minces vers les bords, dures & lisses, on en fait de bonnes soupes, & on les mange en fricassée, en salade, &c. Les unes sont blanches, les autres jaunes, d'autres rougeâtres, & elles viennent trois ou quatre au plus, dans de petites gousses portées par une plante haute d'un pied ou d'un pied & demi, dont les feuilles ressemblent assez à celles de la vesce, si ce n'est qu'elles sont plus petites. Les lentilles blanches passent pour les meilleures ; & les cendrées sont ordinairement un peu plus grosses : elles sont excellentes, soit en fane, soit en fruit, pour les chevaux.

II. *Espéces.* Ces légumes sont de deux espéces : la premiere est deux fois plus petite que l'autre, & la plante qui la porte est aussi moins grande & moins belle que celle de la deuxiéme espéce ; outre cela, la fleur en est blanchâtre & purpurine ; au lieu que celle de la deuxiéme espéce est tout-à-fait blanche.

Il y a aussi une lentille de marais qui se trouve dans les eaux dormantes,

& ſur-tout dans les foſſés de Châteaux : ſa feuille eſt ronde & petite.

III. *Culture.* Pour que les lentilles, ſoit de la grande ou de la petite eſpéce, viennent en abondance, il leur faut donner une terre qui ne ſoit, ni trop graſſe, ni trop maigre; car, dans une bonne terre, elles croiſſent trop épais & ne donnent que de l'herbe : au lieu que dans un fonds médiocre, elles foiſonnent beaucoup en grain, pourvu que, lorſqu'elles ſont en fleurs, il n'y ſurvienne point trop de pluie; car l'humidité leur eſt alors contraire & les empêche de nouer.

Avant de les ſemer on les mêle, pendant quatre ou cinq jours, avec du fumier ſec, afin qu'elles levent & pouſſent bien; il ne les faut recouvrir qu'à la herſe; la charrue les enterreroit trop. Il ſuffit d'un boiſſeau par arpent.

Il y a deux ſaiſons pour les ſemer dans les pays chauds; l'une ſur la fin d'Octobre, & l'autre au mois de Février; mais dans nos climats tempérés, on ne les ſeme qu'au mois de Mars. Elles fleuriſſent & mûriſſent en Juillet & Août. On doit avoir attention que les charanſons ne les endommagent. Pour cela, lorſqu'elles ſont battues, on les éprouve dans l'eau, on ôte celles qui nagent; & celles qui vont au fond ſervent pour ſemer : on les fait ſécher au ſoleil, puis on les arroſe de vinaigre, dans lequel on a mis macérer de la racine d'Angélique : on les fait encore ſécher au ſoleil; & quand elles ſont ſeches & bien nettes, on les porte au grenier lorſqu'on en a beaucoup; mais ſi on en a peu, on les met dans de grands pots, ou autres vaiſſeaux dans leſquels on les conſerve ſaines & entieres. Elles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui ſont preſque pétrifiées.

Lupins, Lupini.

I. Les lupins ſont une eſpéce de pois ſauvage dont la plante n'a qu'une ſeule tige qui eſt forte, & qui jette alternativement des feuilles velues, molles, quelque peu blanches & diviſées en ſept portions : ſa fleur eſt d'un blanc pâle, tirant ſur le bleu; ſes gouſſes ſont reſſerrées, dentelées à l'entour, longuettes comme celles des feves, & elles enferment cinq ou ſix grains ronds, excepté vers le milieu : il y en a de blancs, & d'autres jaunâtres, tous deux fort amers : le fruit ſort du milieu de la tige; & ſes racines tirent quelqueſois ſur le jaune, & ſont fort écarquillées.

Il y a auſſi des lupins ſauvages, qui ſont en grande quantité aux environs de Madrid : ils ſont agréables à voir, parce qu'ils ont une fleur rouge-incarnat : il y en a auſſi de bleues.

II. *Uſages.* On trempe les lupins dans l'eau, pour leur faire perdre toute leur amertume : ils ſervent principalement à nourrir les bœufs l'hiver; mais il faut qu'ils ſoient trempés dans de l'eau de riviere ſalée, & on les fait cuire enſuite. On en donne auſſi aux chevaux, après les avoir fait paſſer par pluſieurs eaux, pour leur ôter leur amertume. Ils engraiſſent le bétail & les terres où on les ſeme : c'eſt pourquoi ils ſont de grand uſage en Italie & en Eſpagne, pour amender les terres & nourrir les beſtiaux, même les hommes; car ce légume eſt d'un grand uſage dans les cuiſines, & on en fait du pain en tems de cherté. Les grains de lupins brûlés ſervent de caffé en Italie, & on en met la moitié moins que de caffé, à cauſe de leur amertume. On en cultive auſſi beaucoup en Avignon, en Dauphiné & en quelques autres endroits de France.

III. *Culture.* Ils ne demandent preſque point de culture, viennent dans les terres les plus maigres & les plus uſées, & ils ſe plaiſent dans les lieux ſecs & ſablonneux. Il n'y a qu'à les ſemer en Février ou Mars, après un ſimple labour, ils fleuriſſent en trois tems différens, depuis le mois de Mai juſqu'au mois d'Août; ils ſont mûrs à la fin de Septembre ou en Octobre : on les arra-

che toujours avant les gelées, & on les garde pour les battre à loiſir.

Souvent on en ſeme pour amender le terroir, en les y enterrant par le labour, dès qu'ils ont jetté leur deuxiéme fleur.

Quelque léger que ſoit le labour qu'on aura donné à la terre, & de quelque maniere qu'on les ait ſemés, ils viennent ſans qu'on les ſarcle: il ſeroit non-ſeulement inutile, mais encore dangereux de le faire, parce que, pour peu qu'on endommageât les racines, on les feroit périr. Il ne peut reſter aucune mauvaiſe herbe dans le voiſinage: c'eſt pourquoi bien des gens en ſement parmi la vigne, pour qu'ils en attirent toute l'amertume qui leur eſt familiere. Il ne les faut guère couvrir de terre: on remarque qu'ils tournent ſuivant le cours du ſoleil. On ne les doit cueillir qu'après qu'il a plu, parce que, quand il fait ſec, ils quittent la gouſſe trop aiſément & ſe perdent. Pour les garder, on ne doit point, comme aux autres légumes, les mettre repoſer au grenier; mais plutôt ſur un plancher où la fumée donne; car, ſi l'humidité les ſaiſit, les vers s'y engendrent auſſi-tôt.

Le fourrage des lupins eſt un bon engrais pour la vigne, pour cela, on l'enterre comme un vrai fumier au pied de la vigne, lors du labour qu'on lui donne vers la ſaint Jean; ou bien on brûle le fourrage de lupins, & la cendre ſert à fumer la vigne: on en met une écuellée au pied de chaque ſouche.

Des Choux, Concombres, &c.

On ſeme & on plante auſſi en pleins champs beaucoup de plantes potageres, comme aſperges, artichaux, concombres, & ſur-tout des choux, tant pour les hommes que pour les beſtiaux. Ils ont au Bas-Maine un chou verd, arbriſſeau qui dure deux ans, & qui s'éleve à dix pieds de hauteur, avec des feuilles d'un grand volume, qu'on arrache à commencer par le pied, à meſure que la plante croît, ſans jamais l'étêter.

Des Racines.

Les navets, les raves, les panais & les carottes, ſont toutes racines qu'on dépouille en plein champ, auſſi-bien que dans les jardins où elles occupent trop de place; elles ſont beaucoup de profit à la campagne parce qu'elles ſont d'un grand uſage en alimens; & quand on en a trop, c'eſt une des meilleures nourritures pour les beſtiaux, à qui les feuilles de ces plantes ſont toujours un ſecours agréable.

Comme il en ſera parlé ci-après dans le Jardinage, je dirai ſeulement ici en général qu'on ſeme les navets dans les terres fortes, & les raves dans les terres ſablonneuſes. La qualité du terroir fait quelquefois changer les raves en navets, & les navets en raves, en moins de deux ans.

Je ne parle pas ſeulement des raves longues de la petite eſpéce; mais auſſi des gros raiforts & des raves, que nous appellons de Limoſin, parce que les Limoſins & les Savoyards, qui n'ont preſque point de grains & peu de viandes, s'en vengent ſur les groſſes racines, qui ſont auſſi très-précieuſes pour leurs beſtiaux: c'eſt pourquoi on crie chez eux famine, quand les raves gêlent ou manquent. La rave des jardins, *rapa*, eſt de la petite eſpéce; la groſſe rave, *raphanus*, eſt le raifort des Botaniſtes; & la rave du Limoſin, *radix*, eſt très-nourriſſante, & ſe conſerve entiere pendant toute l'année. Il y a mâle & femelle parmi les raves: la rave mâle eſt ordinairement ronde, groſſe comme la tête d'un enfant, & s'étendant beaucoup au large: la rave femelle eſt oblongue, beaucoup plus

délicate & plus eſtimée que l'autre. Elles produiſent une très-petite graine, & des racines qui croiſſent quelquefois juſqu'à une groſſeur prodigieuſe. Elles veulent être ſemées fort drues, en terre moite; & elles viennent plus belles par la neige, les brouillards & le froid, quand elles y réſiſtent, que par le beau tems. Il faut que la terre où on les ſeme ſoit bien meuble, & même il eſt bon de les tremper la veille dans du jus de joubarbe, & enſuite les arroſer d'eau, pour qu'elles viennent plus vîte, & qu'elles ne ſoient point ſujettes à la vermine.

Les navets en ſeront auſſi meilleurs, ſi, avant de les ſemer, on les laiſſe tremper dans du lait ou du moût pendant deux ou trois jours. On mêle la graine de ces racines avec un peu de terre, pour ne la point ſemer ſi drue; ſur-tout on ne doit point les mettre dans des endroits ombragés: elles levent fort vîte; & alors, quand on voit qu'elles ſont trop drues, particuliérement les navets, il faut en arracher une partie pour les tranſplanter ailleurs, ou bien les donner aux beſtiaux.

Il n'y a rien de plus aiſé que d'avoir beaucoup de raves & de navets; auſſi-tôt que l'orge prime eſt dépouillé, il n'y a qu'à les ſemer dans la même terre; de cette maniere, elle rapportera deux récoltes par an. Ainſi, comme on ſeme l'orge prime avant l'hiver, & qu'on le dépouille en Juin, dans le moment qu'on l'a enlevé, on met le feu dans le chaume qui y eſt reſté, le jour même ſi l'on peut; puis on laboure la terre le plutôt qu'il eſt poſſible, parce que le ſoleil l'endurcit, ſi elle n'eſt promptement labourée; après on la herſe bien avec la herſe la plus peſante, pour la rendre plus meuble; & enſuite on y ſeme les racines quand il y a apparence de pluie, le plutôt eſt toujours le mieux, les racines en viennent plus groſſes. Dans les bonnes terres on les ſeme ſouvent avec le chanvre ou autre tremois, qui, quand il eſt dépouillé, laiſſe les navets à découvert, & ils groſſiſſent avant l'hiver.

Pour faire groſſir les raves & les navets, au commencement d'Octobre, on peut rouler par-deſſus une barique pleine d'eau: cela abat les feuilles, & fait groſſir la racine. Quand la feuille commence à jaunir, ils ſont en leur maturité & ne groſſiſſent plus; & c'eſt pour l'ordinaire en Novembre. On les tire de terre avant les grandes gelées, & on coupe la feuille en les arrachant, pour empêcher que cela ne les échauffe; enſuite on les met à couvert de la pluie, qui les feroit pourrir. Lorſqu'ils ſont bien conſervés, ils ſe gardent juſqu'en Avril.

Loge à Racines.

Si l'on en a une certaine quantité, & que l'on n'ait pas aſſez de place pour les mettre à couvert, voici la deſcription d'une loge qui ſe fait ſans beaucoup de frais; & on y peut conſerver vingt, trente & juſqu'à cent charretées de raves & navets.

Figure de la Loge.



On la place en plein air, en-dehors & proche de la maifon, on prend quatre perches & davantage, felon la grandeur qu'on veut lui donner: on plante ces perches en terre, en quarré, & on y attache des claies qui garniffent les côtés, & font les murs de la loge. Au haut des perches, on laiffe un vuide pour fervir d'entrée, par où l'on jette les racines dans la loge: on en garnit le deffus avec d'autres perches, fur lefquelles on met de la paille en pyramide, pour fervir de toît & garantir la loge de la pluie. On monte avec une échelle jufqu'à l'ouverture qu'on y a laiffée, pour y ferrer les raves & navets; mais il faut en arracher les feuilles, comme je l'ai déja dit, à mefure qu'on les ôte de terre, parce qu'elles les échaufferoient & les feroient pourrir. Il eft encore bon pour les rafraîchir, que l'air & le vent entrent dans la loge: pour cela, on doit y laiffer un peu de vuide par en haut, & les claies doivent être ferrées de façon que le vent puiffe paffer au travers. Les racines font fujettes à s'échauffer & à fe pourrir promptement dans les granges où l'air & le vent ne pénétrent pas affez: la loge fupplée à cela, & on y laiffe, dans le bas, une petite porte, par laquelle on tire les racines à mefure qu'on en a befoin; celles de deffus tombent à mefure, & on n'a pas la peine de monter a l'échelle pour les aller prendre.

CHAPITRE XII.

Du Chanvre, du Lin & des Orties.

NOUS avons parlé jusqu'à présent des semences dont la plupart fournissent à l'homme de quoi le nourrir. Le principal service de celles-ci est de contribuer à le vêtir; & c'est un objet précieux, tant pour l'intérieur de la maison, que pour le commerce du dehors. Elles sont un peu coûteuses pour la main-d'œuvre; mais elles rapportent considérablement, principalement à ceux qui ont beaucoup de monde à occuper aux soins & débits que ces plantes demandent: & après le bled, il n'y en a point qui fournissent tant à l'homme; elles rapportent même plus que le bled.

ARTICLE PREMIER.

Du Chanvre, Cannabis.

Le chanvre est la plante qui porte pour graine le chenevis, & qui a pour écorce une espéce de tissu de filets dont on fait de la filasse, des cordes & cordages de la toile, des voiles à navires, &c. Les feuilles de cette plante sont semblables à celles du frêne, & ont une odeur forte. Il y a chanvre mâle & chanvre femelle: & au contraire de tous les autres êtres vivans, c'est le mâle qui porte la graine, & non pas la femelle (*). En récompense, le chanvre femelle est plus estimé que le mâle, à cause de la finesse de la filasse qu'il fournit. Le mâle produit de sa tige une plus grande quantité de branches; & de son tronc ou tuyau, on fait du charbon qui entre dans la composition de la poudre à canon. La femelle a les tiges plus minces, & est presque sans branches; elle n'a que des feuilles & point du tout de graines: les feuilles du mâle sont plus grandes & plus noires que celles de la femelle, & elles sortent cinq à cinq, ou six à six d'une seule queue; leur racine est fort chevelue. La femelle qui ne porte jamais de graines, donne cependant des fleurs; & le mâle ne fleurit jamais, quoiqu'il donne la graine.

Quant au chenevis ou graine du chanvre, tous les oiseaux l'aiment fort: il sert à nourrir ceux qui sont en cage ou en voliere, de même que les pigeons & les poules qu'on veut faire pondre en hiver, parce qu'il les échauffe beaucoup, on en fait aussi de l'huile, qui sert particuliérement dans les Manufactures de draps & laines, & aux Bonnetiers; elle sert encore à faire le savon noir, & à brûler. Le jus de l'herbe de chanvre verd bien exprimé, répandu par terre, y attire aussi-tôt les vers qui en sont très-friands: c'est ainsi que les Pêcheurs les prennent pour en faire l'appât des poissons; & quand ils trouvent des trous de vers, ils les en font sortir aussi-tôt, en y jettant de ce jus: c'est par ce moyen qu'ils ont continuellement de quoi amorcer leurs hameçons. De même que si on met de ce jus de chanvre verd, dans le fondement d'un cheval, il fera aussi sortir les vers que le cheval aura dans le corps. Il y a des dévots qui prennent du chenevis pour calmer les ardeurs de la chair: la dose est depuis un scrupule, jusqu'à une drachme; & il en faut prendre, disent-ils, plusieurs jours de suite.

Nous avons en France deux sortes de chanvre, qui ne different point pour

(*) On se conforme ici aux idées des personnes de la Campagne; car tous les Botanistes savent que c'est le chanvre femelle qui produit la graine, & que le chanvre mâle qui porte les étamines, ou la fleur, est l'espéce fécondante. L'Auteur de cet ouvrage, qui n'est pas du même avis, se contredit, page 608, 3e alinea, de la *Cueillette du Chanvre.*

la graine, mais ſeulement pour le volume & la force de la plante ; le chanvre commun qu'on connoît par-tout, & le gros chanvre qui vient beaucoup plus gros, plus haut & plus garni : la graine s'en vend ordinairement cinq ſols plus cher que l'autre ; mais il ne le faut acheter que de gens fideles pour n'y être pas trompé : la premiere année qu'on le ſeme, aſſez ſouvent il ne réuſſit pas : mais les années d'après il fait des merveilles. L'écorce du gros chanvre ſert auſſi, de même que celle des jeunes tilleuls, à faire ce que les rubaniers de Paris, les Marchands de poupées & les Religieuſes appellent de *la tille*.

Il y a un chanvre ſauvage, dont la graine & la racine ſont ſemblables à celles de la guimauve, & les tiges auſſi, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites, plus noires, plus rudes, & hautes d'une coudée ou pied & demi ; ſes feuilles reſſemblent au chanvre domeſtique, mais elles ſont plus rudes & plus noires.

Cheneviere.

Pour faire une cheneviere, c'eſt-à-dire, une terre à chanvre, on doit choiſir un fonds fertile & gras, bien expoſé, bien amendé & bien meuble.

On le prépare dès la fin de l'automne ; il faut le bien labourer devant & après l'hiver, & y mettre les fumiers propres au tempérament de la terre. La fiente de pigeon eſt très-bonne dans les chenevieres, pourvu que la terre en ſoit forte ou humide, & qu'on y répande ce fumier huit ou dix jours avant de le couvrir. Il y a bien des gens qui ſement de ce fumier ſur les ſillons ; mais on ne doit le faire que quand on eſt ſûr d'avoir bientôt de la pluie, ou n'y mettre que du crotin bien amorti ; autrement la ſemence courroit riſque d'être brûlée, & tromperoit l'attente des femmes, qui font ordinairement grand cas de leurs chenevieres.

Avant de ſemer le chanvre, la cheneviere doit avoir eu trois labours ; le premier avant l'hiver, pour que la gelée, les brouillards, la neige & les pluies mûriſſent le guéret, l'engraiſſent & le rendent plus doux ; le ſecond immédiatement après l'hiver ; & le troiſiéme dans le tems qu'il faut l'enſemencer : c'eſt le moyen de la rendre bien meuble. Quand le champ de la cheneviere eſt un peu grand & qu'on a un habile Laboureur, on fait ces trois labours avec la charrue ; mais il eſt plus ordinaire & meilleur d'y employer la beche, la terre en eſt remuée plus à fond & plus également. On ne doit pas négliger de paſſer la herſe par-deſſus chacun de ces labours : & pour qu'il ne manque rien à ces façons, la meilleure maniere eſt, dès le premier labour qu'on donne avant l'hiver, de mettre toute la terre du champ par petites buttes, grandes & groſſes, chacune quatre fois comme une taupiniere, & eſpacées à proportion de leur grandeur. Lorſqu'on vient y donner le ſecond labour, on en trouve la terre incomparablement plus meuble.

Les chenevieres ont cela de particulier que, quand la terre y eſt propre & bien ameublie, elles rapportent les années ſuivantes de plus beau chanvre & en plus grande quantité que les premieres années, pourvu qu'on ait ſoin d'en entretenir la fécondité par de bons fumiers.

Culture du Chanvre.

On ſeme le chanvre depuis la fin d'Avril juſqu'à la mi-Juin. Quelques Payſans attendent que la tourterelle ait commencé à ſe faire entendre : d'autres affectionnent le jour de ſaint Eutrope, pour la ſemaille du chanvre. Il aime à avoir un peu d'eau devant & après qu'il eſt ſemé ; & par-là il differe du lin qui pourriroit ſi la terre étoit humide quand on le ſeme.

Il faut choiſir le chenevis bien nourri & qui ſoit de l'année, du moins on aſſure que celui de deux ans ne vaut rien en ſemence. On en met environ deux boiſ-

ſeaux à l'arpent. Il ne doit point être ni trop dru, ni clair ſemé; car quand il eſt trop épais, les brins s'étouffent; & quand ils ſont rares, ils deviennent trop gros, & on n'en peut faire que des cordes ou de la groſſe toile; au lieu qu'on en fait de bon fil à coudre & de la toile plus fine & meilleure pour le ménage & le ſervice, lorſque le champ eſt médiocrement garni: c'eſt pourquoi, quand la terre eſt bonne, il vaut mieux le ſemer plutôt épais que trop peu, parce que le chanvre en eſt plus fin.

A meſure qu'on le ſeme, on doit le couvrir avec la herſe ou le rateau, & y mettre un épouvantail, ou même le faire garder pendant quinze jours par des femmes ou des enfans, pour chaſſer les pigeons & les oiſeaux qui en ſont avides. Les épouvantails de cheneviere ſont des figures d'homme, d'oſier ou de paille, revêtues de haillons, ou des moulinets de bois à queue claquante, que le vent fait tourner avec bruit, &c. On eſt ſouvent obligé d'en mettre non-ſeulement dans les chenevieres, mais encore dans toutes les terres nouvellement enſemencées, quand les bandes de corneilles & d'étourneaux s'y habituent.

S'il ne vient point de pluie quelques jours après que la cheneviere eſt enſemencée, on fera fort bien de l'arroſer pour la garantir des hâles & des chaleurs. On l'arroſe encore lorſque les graines commencent à lever, & on continue juſqu'à ce qu'elles ſoient aſſez fortes pour réſiſter aux accidens. Par ces ſoins on parvient à avoir de beau chanvre dans les années où la ſécherеſſe fait reſter ceux des autres à mi-chemin.

Cueillette du Chanvre.

Il faut cueillir le chanvre lorſqu'il eſt mûr; ce qui ſe connoît entr'autres, quand les feuilles jauniſſent, & que le bas de la tige eſt blanc: alors on ne doit point tarder à l'arracher; c'eſt ordinairement l'ouvrage des femmes & des enfans.

On le cueille à deux fois; ſavoir le chanvre femelle en Juillet, & le chanvre mâle ſur la fin d'Août. On n'arrache d'abord que le chanvre femelle, qui eſt celui dont la tige eſt plus mince & qui n'a point de graine, parce que moins il reſte ſur la terre, plus il eſt doux: on le lie par faiſceaux de quinze à vingt pouces de tour, que les Payſans appellent poignées, à cauſe qu'ils ſont de groſſeur à être empoignés à deux mains: on les expoſe au ſoleil, à l'air ou au feu, pour en faire ſécher la fane: quand elle eſt bien ſeche, on prend chaque faiſceau l'un après l'autre, on les bat ſur un billot, juſqu'à ce que tout le feuillage en ſoit abattu. De ces poignées ou petites bottes, on en fait de plus groſſes pour les faire rouir. Il ſort des houpes de chanvre femelle une pouſſiere fort épaiſſe & très-puante: on l'étale ſur le champ même pour le faire rouir à la roſée d'été, comme nous le dirons ci-après; & ce premier chanvre ſert principalement à faire des filets. Les plus déliés & la plus belle filaſſe ſont de cette eſpéce.

(*) La tige du chanvre mâle eſt d'abord la plus haute, pour que la pouſſiere qui tombe des fleurs que le mâle porte ſeul, ſoit reçue dans les ſemences que porte, par bouquet, la femelle qui eſt alors beaucoup plus baſſe. C'eſt par-là que l'eſpéce ſe perpétue; & cette fonction faite, les tiges mâles ſe deſſéchent, & on les arrache pendant que les tiges à graine ſont encore toutes vertes: elles continuent à monter & à groſſir juſqu'à ce que la plante & la graine ſoient parvenues à leur perfection; & c'eſt une des raiſons pour laquelle le chanvre qui produit la graine, n'eſt jamais ſi doux ni ſi eſtimé pour les toiles, que l'autre.

Six ſemaines après qu'elle eſt cueillie, on arrache le mâle de même qu'on a fait la femelle: on en fait auſſi des bottes un peu plus fortes que celles de la femelle; on les expoſe au ſoleil tout debout, en écartant le bas de chaque botte de trois côtés,

(*) Voyez la note, au bas de la page 606.

pour

pour que la plante & la graine s'efforent à l'air & au foleil : enfuite on les empile les unes fur les autres par monceaux ronds, en forte que la tête du chanvre foit toujours en-haut; on les laiffe ainfi en tas pendant cinq ou fix jours, pour que le chanvre perde, par la fermentation & par les fueurs, ce qu'il a de plus groffier & de plus humide, & que le chenevis fe détache plus aifément. Pendant ce tems il faut avoir foin d'en tenir les têtes bien couvertes, foit de pailles, d'herbes, de feuillages & autres chofes capables de le garantir de l'avidité des oifeaux qui en font très-friands.

Quand le chanvre a ainfi paffé fes jours de fueur fur le champ, on n'en bat point les tiges à la main comme on fait celles de la femelle pour les effaner, ce feroit perdre une bonne partie du chenevis; mais on fait une aire quarrée dans la cheneviere; on affemble les bottes de chanvre & on les range debout tout autour de cette aire : puis on y étend un grand drap, fur lequel on bat le chanvre avec un bâton, poignée à poignée, jufqu'à ce qu'il n'y refte plus ni graine, ni fane; & enfuite on en fait de groffes bottes, comme de la femelle, pour les faire rouir. Quant au chenevis, après qu'on l'a rebattu fur le drap pêle-mêle avec les fanes, on le laiffe bien fécher, on le crible avec foin, & on le met hors de la portée des rats, dans un lieu fec & propre, où il ne puiffe point moifir.

Après que le chanvre eft dépouillé, battu & enlevé, il refte dans la cheneviere quantité de menus brins de chanvre & autres herbes, que les bons ménagers ne laiffent pas perdre; ils les ramaffent avec le rateau, & ils en font de la litiere & du fumier.

Le chenevis eft d'un gros commerce pour la femaille, pour la volaille & volatile; il fe vend en graine pour ces ufages : on en fait de l'huile qui fert à brûler; on emploie auffi de cette huile dans les Manufactures pour dégraiffer & apprêter les laines : le chenevis fe vend encore réduit en poudre pilé pour le même ufage & pour faire du favon noir.

La graine du chanvre eft eftimée ordinairement autant que le chanvre même. Cependant il y a des cantons où les payfans l'arrachent tout-à-là-fois, mâle & femelle fans diftinction, & avant que le bouquet de chenevis foit tout-à-fait formé; ils laiffent feulement quelques brins des plus forts pour mûrir & donner de la femence. Par-là ils s'épargnent la peine de cueillir la femelle à part, & ils dépouillent le tout un peu plutôt que ceux qui récoltent les deux genres féparément : mais auffi en les arrachant enfemble, la femelle eft trop mûre, le mâle l'eft trop peu pour la tige même, & on en perd la graine; en un mot ce n'eft pas fuivre le cours de la nature.

Rouir le Chanvre.

Quand le chanvre eft ainfi égrainé & effané, on doit le faire *rouir*, c'eft-à-dire, l'expofer à l'eau ou à la rofée, pour qu'il fe macere & que le tuyau fe corrompe; car s'il n'étoit pas à demi pourri, on ne pourroit pas en détacher la filaffe. Quand il a bien roui, il devient d'un certain roux fale, d'où vient le nom de *rouir*. Mais pour qu'il rouiffe bien, l'eau la plus belle ne fuffit pas, il faut encore de la chaleur naturelle. Dès que le froid commence à venir, le chanvre fe pourrit & fe rouille dans l'eau plutôt que d'y rouir comme il faut : les grandes humidités de l'automne font même fuffifantes pour l'empêcher de rouir; & quand il n'a pas bien roui, en le *tillant* (tiller ou teiller le chanvre, c'eft en rompre le tuyau avec les doigts, & en tirer l'écorce qui fait la filaffe,) on n'enleve de la tige que du chanvre tout noir & qui ne fe tire que très-court. C'eft pourquoi beaucoup de nos ménageres ne font rouir leurs chanvres mâles qu'au mois de Mai de l'année d'après qu'ils font cueillis; ils ont alors un beau tems & de la chaleur, qui font

également rares & incertains après la moiſſon. A l'égard du chanvre femelle, la choſe eſt différente, parce que, comme on l'arrache plutôt que le mâle, il eſt auſſi plutôt prêt à rouir, & le tems y eſt toujours aſſez favorable; encore ne doit-on pas négliger d'en profiter auſſi-tôt que le chanvre eſt ſéché & effané: pour peu qu'on voye le tems diſpoſé à la pluie ou au froid, il vaut mieux ne pas mettre rouir ſon chanvre, ſoit mâle ou femelle; il eſt plus sûr d'attendre au mois de Mai.

Il ne faut pas huit jours au chanvre pour rouir quand le tems eſt chaud : pour l'avancer, on choiſit dans l'eau un endroit où le ſoleil frappe long-tems, & s'il ſe peut le long du jour; mais il n'eſt pas permis de faire rouir le chanvre dans l'eau courante, parce qu'il fait mourir le poiſſon & corrompt l'eau. Une mare ou quelque foſſe à eau ſervent ordinairement de *rutoirs* ou *roteurs*; c'eſt ainſi qu'on appelle le lieu où l'on fait rouir la plante dont nous parlons : mais ces rutoirs morts & bourbeux ne rouiſſent pas ſi bien, & ne font pas le chanvre ſi pur & ſi fin qu'une belle eau courante de fontaine ou de riviere bien expoſée, quand on en a de pareilles en ſa diſpoſition : ce qu'on peut faire en ſaignant la riviere; de façon que l'eau du rutoir n'y retourne plus.

Pour bien ranger le chanvre dans le rutoir, on met toutes les bottes dans l'eau l'une après l'autre, on les entaſſe par tas quarrés; & pour que l'eau n'en enleve aucune, ce qui dérangeroit la maſſe & feroit que tout le chanvre ne rouiroit pas également, on met de groſſes pierres deſſus chaque tas, & on le laiſſe ainſi pendant les huit à dix jours qu'il faut au chanvre pour bien rouir.

Lorſqu'il eſt hors de l'eau, on en fait des bottes plus petites, on les étale au ſoleil ſur leurs pieds, en écartant en rond le bas des tiges de chaque petite botte ou poignée; on les éparpille auſſi le plus que l'on peut, afin qu'elles aient plus d'air, & on les laiſſe ainſi ſécher au ſoleil : ſi on eſt menacé de quelque pluie, il faut ſe hâter de les mettre à couvert; car une pluie ſuffit pour les faire moiſir.

On fait auſſi rouir le chanvre à la roſée, & cette maniere eſt aiſée, sûre, & fait de très-beau chanvre, ſur-tout quand c'eſt au mois de Mai qu'on en fait uſage : la voici. Expoſez votre chanvre au ſerein pendant dix ou douze nuits de ſuite, étendez-le bien ſur l'herbe & retournez-le tous les jours de tous côtés; ayez ſoin de le lever tous les matins avant que le ſoleil paroiſſe, mettez-le à couvert, amoncelez-le tout humide, & le laiſſez ainſi pendant tout le jour; tous les ſoirs après le ſoleil couché, vous le rapporterez & l'étendrez ſur l'herbe, & au bout des dix ou douze jours, vous aurez du chanvre d'une belle couleur. C'eſt ainſi que le pratiquent les femmes de campagne, qui ne font rouir leur chanvre à la roſée qu'au mois de Mai d'après la récolte.

Mais comme on ne peut pas toujours attendre cette ſaiſon, ſoit parce qu'on veut occuper ſes domeſtiques à broyer & tiller le chanvre pendant les ſoirées d'hiver, ou parce qu'on eſt preſſé d'en faire argent, la plupart des Payſans le font rouir tout ſimplement à l'air auſſi-tôt que la graine eſt battue : pour cela ils ne font que l'étendre ſur la cheneviere, & l'y laiſſent environ quinze jours expoſé continuellement à la roſée, au ſoleil & à la pluie qui n'eſt point dangereuſe ſur la fin d'Août : & de cette façon l'humidité & la chaleur qui ſe ſuccédent, rouiſſent le chanvre en moins de quinze jours. Cette maniere de rouir a pourtant ſon inconvénient, qui eſt que ſi la chaleur continue pendant quinze jours avec peu de roſée & ſans pluie, le chanvre ſe deſſéche & ſe brûle; en ſorte qu'il vaut la moitié ou les deux tiers moins de ce qu'il auroit valu, s'il avoit été bien roui. C'eſt pourquoi il eſt à propos de ne riſquer à rouir de cette façon qu'une partie de ſon chanvre, & d'en garder le reſte pour le faire rouir au rutoir ou à la roſée de Mai

Broyer & tiller le Chanvre.

Quand le chanvre eſt roui & ſec, on le garde dans un lieu où il n'y a point d'humidité; & l'hiver, pendant les veillées, on le fait *tiller*, (d'autres diſent *teiller* ou *tailler*) c'eſt-à-dire, peler par des femmes, enfans & autres domeſtiques : on rompt avec les doigts le bout du tuyau, & on tire dans toute ſa longueur l'écorce qui eſt autour. Souvent, au lieu de le tiller ainſi, ſur-tout lorſque c'eſt du gros chanvre, on le *broye* ou briſe ſur la *maque ;* puis on entortille le chanvre, ainſi *machuré* autour d'une cheville de bois ronde, & on le tire fortement, pour que les fragmens du tuyau ſe rompent & ſe détachent de l'écorce qui reſte nette.

Cette maque, machoire, macachoire, brayoire, broye ou brie, (car tous ces noms ſont en uſage) eſt une bancelle compoſée de deux piéces de bois un peu épaiſſes & creuſées de façon qu'elles s'emboitent l'une dans l'autre, étant poſées horiſontalement ſur un treteau, & attachées par le bout l'une dans l'autre avec une cheville : celle de deſſus, étant mobile & ayant un manche pour la lever, en ſe rabattant dans les creux de celle de deſſous, briſe le chanvre qu'on met, poignée à poignée, de travers entre les deux piéces battantes.

Les chenevotes (qui ſont les morceaux du chanvre après qu'il eſt dépouillé) ſervent en bien des endroits, à chauffer le four & à faire de bonnes allumettes.

On peut auſſi faire paſſer par la machoire le chanvre teillé ; & pour qu'il ſoit plus délié, plus net, plus maniable & plus doux, on le briſe, on l'entortille & on le frotte juſqu'à ce qu'on le trouve aſſez net & aſſez doux.

Ou bien, on poſe debout une planche haute d'environ trois pieds, montée à demeure ſur quelque morceau de bois ; & avec une eſpéce de couteau de bois d'écliſſes, on bat le chanvre en l'appuyant le long de la planche, poignée à poignée, pour faire tomber toutes les chenevotes & pailles, & rendre la filaſſe plus liſſe & plus belle. C'eſt ce qu'ils appellent en Picardie & en Normandie *eſcouſſoir* ou *échanvroir ;* il y en a même de fer en forme de coupret émouſſé, monté ſur un manche de bois : ils ſe ſervent de cet inſtrument, pour le chanvre & pour le lin, & ils appellent cela *eſcouſſer* ou *écoucher*. En quelques endroits ils n'eſcouſſent pourtant que le petit chanvre. On vend ordinairement le chanvre au ſortir de la maque : les autres façons ne ſont plus que pour le rendre affiné, c'eſt-à-dire, prêt à filer.

Serancer.

Lorſque le chanvre eſt bien nettoyé de ſes chenevotes, il n'y a plus qu'à le *ſerancer*, c'eſt-à-dire, le paſſer par le *ſeran*, qui eſt un inſtrument compoſé d'un bout d'ais ſur lequel il y a pluſieurs rangs de pointes de fer fort près les unes des autres, qui forment des dents à peu près comme feroit un peigne à pluſieurs rangs ſerrés. Les dents du ſeran ſont plus ou moins ſerrées, ſelon la fineſſe dont on veut que ſoit le chanvre : on en a ordinairement pluſieurs de différentes fineſſes. Quand on veut ſerancer, on les attache au bout d'une table ſur un eſcabeau ou autre choſe, pour qu'ils ſoient fermes : on prend les paquets de chanvre, on les bat ſur un billot de bois, enſuite on les paſſe par les ſerans pluſieurs fois, ſucceſſivement du plus gros au plus fin ; & quand le chanvre eſt bien peigné, bien propre & bien clair, on le met en bottes à meſure qu'on en ſerance, & on le porte vendre, ou bien on le file, ſoit au grand rouet, à la quenouille ou au fuſeau, ſuivant les différens uſages de chaque pays.

Le gros chanvre ſert à faire des voiles & gros cordages de navire : le plus fin ſert à faire les belles toiles.

Les *étoupes* (c'eſt la bourre qui ſort du chanvre & du lin lorſqu'on l'habille; qu'on le paſſe par les ſerans ou qu'on le file, on met tout à profit en ménage,) ſervent à faire du gros fil pour la cuiſine, des toiles d'embalage, des enveloppes, des bouchons de bouteilles, des calfeutrages de vaiſſeaux; ou bien on les troque ou on les vend aux Cordiers : on en fait auſſi des tabliers, eſſuie-mains & autre gros linge de cuiſine, du lumignon pour les flambeaux & torches, & de la meche.

Explication de la Planche d'ici à côté.

1. *Cheneviere, où des femmes & des enfans cueillent le chanvre femelle* (*).
2. *Chanvre mâle.*
3. *Chanvre femelle.*
4. *Cheneviere, où il ne reſte plus que le chanvre mâle, qu'on cueille.*
5. *Poignées de chanvre.*
6. *Meule de chanvre.*
7. *Aire, où l'on bat le chanvre avec un bâton ſur un drap, pour en avoir la graine & en faire tomber les feuilles.*
8. *Tas de chenevis qui ſéche au ſoleil.*
9. *Poignées de chanvre égrené & effeuillé.*
10. *Homme qui met le chanvre rouir dans un ruiſſeau courant.*
11. *Chanvre qui rouit dans l'eau.*
12. *Poignées de chanvre roui qui ſéche au ſoleil.*
13. *Chanvre qui rouit ſur l'herbe à la roſée de Mai.*
14. *Chanvre qu'on briſe avec la maque pour le teiller.*
15. *Enfant qui teille du chanvre briſé.*
16. *Autre qui teille du menu chanvre qui n'a point été briſé.*
17. *Brins de filaſſe de chanvre teillé.*
18. *Chenevotes.*
19. *Homme qui nettoie les brins de filaſſe en les tordant autour d'une cheville de bois.*
20. *Femme qui nettoie & adoucit la filaſſe en la battant avec une eſpece de couteau de bois, le long d'une planche montée debout ſur un pied.*
21. *Femmes qui ſerancent au grand & petit ſeran.*
22. *Filaſſe ſerancée.*
23. *Bottes de chanvre en l'état qu'on les vend.*

ARTICLE II.

Du Lin, Linum.

Le lin eſt une plante qui croît & porte de la graine à peu près comme le chenevis, & dont l'écorce eſt un tiſſu de filets qui ſervent à faire du fil & de la toile très-fine. Cette plante a la tige haute de deux à trois pieds, ronde & déliée, peu de rameaux; les feuilles molles, longuettes, aigues & triangulaires; ſes fleurs ſont bleues, & elles viennent au haut de ſes tiges, au bout de quatre ou cinq petites branches qui naiſſent à la cime de chaque tuyau. On ſeme le lin au printems & au ſolſtice; il fleurit en Mai & Juin, & après les fleurs il ſe forme de petites têtes rondes & larges où la graine du lin eſt enfermée.

Uſages & Eſpéces.

Le fil & la toile, qu'on fait des filets qu'on tire de l'écorce de cette plante, comme du chanvre, ſont beaux, fins & de grand uſage : & la graine de lin ſert à faire de l'huile, dont on fait auſſi un grand trafic.

Tous les lins portent de la graine, & l'on n'y diſtingue ni mâle, ni femelle; ce

(*) Voyez la note, au bas de la page 606.



Telas, fila, Oleum Confero maspario.

qui le rend différent du chanvre. L'huile de lin ne gêle jamais, & elle eſt bonne non-ſeulement à brûler (elle dure plus que l'huile d'olives) mais encore pour les Apothicaires, les Peintres, &c. Dans le Milanois, on s'en ſert auſſi en alimens, après lui avoir fait perdre le mauvais goût qu'elle a naturellement.

Nous avons en France deux ſortes de lin : le lin têtard & le grand lin. Le lin têtard eſt plus bas, fort branchu, garni de beaucoup de têtes, qui s'ouvrent & perdent la graine qu'elles enferment, ſi on n'a pas ſoin de le cueillir à point un peu avant ſa maturité. On le ſeme à la fin de Mars, on le récolte au commencement de Juin, & on le *drege* pour en avoir la graine auſſi-tôt. Le grand lin eſt plus haut, moins branchu; & comme ſes têtes ne s'ouvrent point, on le bat quand on veut en avoir la graine : on le ſeme en Avril, & on le cueille ſur la fin de Juillet.

Les Grecs faiſoient leurs cuiraſſes de lin, en le trempant dans du vinaigre mêlé de ſel ; ils le préparoient de maniere qu'il ſe durciſſoit, & devenoit impénétrable au fer & au feu.

Culture, récolte & façons du Lin.

Le lin aime, comme le chanvre, les terres graſſes, mais moins humides & plus meubles s'il ſe peut, & il veut de la chaleur. Les prés & autres fonds nouvellement défrichés, ſont particuliérement propres pour le lin têtard.

Le lin uſe beaucoup la terre par le grand nombre de ſes racines ; & il ne faut en remettre dans le même fonds qu'en le fumant bien, & après une année ou deux de repos, pendant leſquelles on n'y aura ſemé que des productions légeres, comme pois ou veſce. On ne doit point ſemer de lin dans un fonds qui a rapporté du bled l'année précédente, & il ne faut pas en mettre dans une terre maigre ; il l'épuiſeroit & n'y réuſſiroit point.

Il y a des gens qui ſement du trefle au mois de Mars dans le champ qu'ils deſtinent en liniere pour l'année ſuivante, ils coupent les ſommités du trefle vers le 10 Juillet, & ils en fauchent le foin à la fin d'Août; enſuite ils façonnent la terre comme pour le chanvre. Le trefle, loin d'offenſer le fonds, ne fait que le préparer pour le lin, parce que ces deux plantes ſympathiſent beaucoup. Outre le trefle, les cendres de leſſive ſont encore un bon engrais pour les linieres ; & un des meilleurs de tous ſont les rognures de cornes, comme je l'ai déja dit au Chapitre VII, & les curures de mares, pourvu qu'elles aient été portées ſur le champ avant l'hiver.

Comme le lin craint extrêmement le froid, on ne le ſeme que quand il n'y en a plus aucun à craindre, & après quelque petite pluie douce, le tems diſpoſé au chaud : on continue cette ſemaille juſqu'à la mi-Mai, quand le tems n'eſt pas pluvieux. Il y a des endroits où on la commence en Février ; & dans les pays chauds, où il n'y a point ou peu d'hiver, on le ſeme dès le mois de Septembre & d'Octobre ; cependant dans ces contrées, il vient plus revêtu & plus chargé de graines que dans nos climats tempérés, où on ne le ſeme qu'au printems ; mais auſſi dans ces pays-ci il eſt plus doux & plus fin, & le fil & la toile en ſont bien plus eſtimés.

Dans les endroits où l'on façonne la terre en ſillons, on eſtime qu'il vaut mieux ſemer le lin ſur des ſillons larges de huit ou dix raies, que ſur de plus étroits ; 1°. parce qu'on a plus de facilité pour arroſer toute la liniere ; 2°. parce qu'il y a moins de terrein perdu, le fonds qui reſte vuide entre chaque ſillon ne laiſſant pas que d'en emporter.

On ſeme le lin comme le chanvre, mais plus à claire-voie, parce que la graine

en eſt bien plus petite. On ſeme ordinairement le lin têtard ſur la fin de Mars ; & le grand lin un mois après. Le premier, comme plus ſujet à verſer & à s'égrener, demande de l'abri, & ne ſe ſeme guère que dans les clos : l'autre ſupporte mieux l'air de la campagne. Souvent on y mêle quelques groſſes feves par-ci par-là pour le ſoutenir, ſur-tout dans les endroits où il eſt ſujet à verſer.

La terre à lin ne ſauroit être trop meuble, ni trop bien nettoyée de toutes racines, plantes & herbes : on en caſſe encore les mottes après que la graine eſt ſemée & herſée, & on y roule le cylindre pour l'unir & l'affaiſſer ; autrement la pluie & le vent la déchaufferoient. Le lin réuſſit pourtant très-bien dans les terres pierreuſes, pourvu qu'elles aient un fonds humide & bien frappé du ſoleil.

La graine de lin dégénere d'année en année, & il faut la renouveller tous les cinq ans au plus tard : on le fait ordinairement au bout de trois ans. Sur les côtes de l'Océan on fait cas de celle qui nous vient de Riga en Livonie : elle vaut mieux la ſeconde année que la premiere ; & c'eſt ce qui fait ſoupçonner qu'elle ne doit ſa bonté qu'au changement de climat, & aux nouveaux ſels qu'elle trouve dans le lieu de ſa tranſmigration.

Le lin eſt ſujet aux inſectes, qui le rongent lorſqu'il eſt de deux doigts hors de terre. C'eſt pourquoi, quand il y a apparence de pluie, on ſeme des cendres à claire-voie par-deſſus le grain naiſſant : ces cendres détruiſent les inſectes, & communiquent de nouveaux ſels à la terre.

On doit avoir ſoin de bien ſarcler le lin au mois de Mai, & ſur-tout de détruire la mauvaiſe herbe qu'on appelle *goute de lin*, parce qu'elle s'entortille autour de ſa tige, l'empêche de croître & l'étouffe, ou ſe lie ſi fort avec le lin, qu'on le trouve entiérement gâté quand on vient à le façonner : quelquefois même la *goute de lin* croît pluſieurs fois avant la cueillette du lin, c'eſt à quoi il faut veiller.

Le chanvre bien levé ne veut que de la chaleur : mais il faut au lin de petites pluies chaudes de tems en tems, & les arroſemens modérés lui font grand bien quand il eſt levé & bien enraciné ; car, avant cela, les eaux ne font que battre la terre & déchauſſer la ſemence. Dans les pays chauds, où les arroſemens artificiels ſont néceſſaires faute de pluie, on conduit l'eau dans les linieres par de petits canaux.

Le lin têtard demande à être ramé de bonne heure, afin que ſes têtes ſe ſoutiennent. Quand il approche de ſa maturité, on doit veiller à la prévenir, & arracher le lin avant que ſes têtes s'ouvrent ; ſinon, au bout de vingt-quatre heures de chaleur, toute la graine ſeroit coulée & perdue. Le lin têtard étant ainſi cueilli ſur le verd & apporté à la maiſon, on ſe ſert d'une *drege*, qui eſt une eſpéce de petit peigne de fer, pour ſéparer la graine d'avec la tige : ce qui ſe fait en paſſant le bout des branches, où ſont les têtes & la graine, entre les dents de la drege ; & cela s'appelle dreger le lin.

L'autre ſorte de lin ne ſe rame guère ; & comme ſa tête n'eſt point ſujette à s'ouvrir en plante, il faut le cueillir quand il jaunit, puis le laiſſer javeler pendant ſept ou huit belles journées ſur le champ même, afin que le ſoleil le hâle, eſſore la plante, & faſſe mûrir la graine qu'on ne pourroit pas avoir autrement. Elle eſt noire ou couleur de maron quand elle eſt mûre.

On arrache le lin comme le chanvre, mais beaucoup plutôt, & avec cette différence, que n'y ayant pas de mâle & de femelle à diſtinguer au lin, on cueille le tout en même tems. On trouve quelquefois des brins qui n'ont point de graine ; ils ſont d'ordinaire plus bas que les autres : bien des gens les mettent à part, parce qu'ils ſont plus doux, & qu'ils donnent de beau fil.

Pour avoir la graine du lin, les uns, après l'avoir cueilli, l'exposent & le retournent à la rosée, sur le champ même, pendant sept à huit jours, & le laissent ensuite sécher, pour le battre avec des maillets & en tirer la graine quand il est bien sec. D'autres ne le mettent point à l'air, mais ils le battent à la maison aussi-tôt qu'il est sec; car il faut toujours sauver la graine le plutôt que l'on peut, à cause qu'elle s'échappe aisément, & que les rats & les oiseaux en sont friands.

Lorsque le lin a été dépouillé de sa graine, on le rouit & on le façonne à peu près comme le chanvre.

On rouit le lin comme le chanvre, soit dans l'eau ou à la rosée; mais quand c'est dans l'eau, au lieu que le chanvre veut y être huit à dix jours pour bien rouir, il n'y faut laisser le lin que pendant trois ou quatre jours au plus, pour qu'il acquiere la couleur roussâtre qui annonce qu'il a bien roui. En l'en tirant, on doit l'amonceler tout mouillé, & le charger de planches, sur lesquelles on mettra de grosses pierres, afin que, toutes les tiges étant pressées les unes sur les autres, elles soient entiérement pénétrées de l'humidité, & qu'elles rouissent également & parfaitement: ou bien, sans qu'il soit besoin de l'amonceler ainsi, on le mettra simplement daus une belle eau courante, & on l'y laissera huit jours; le lin en sera plus blanc. On le fait sécher comme nous l'avons dit du chanvre, ou bien sur une claie sous laquelle on fait un petit feu avec des étoupes & des chenevotes. Quand le lin est bien sec, on le lie en bottes qu'on met dans un endroit à couvert de la pluie, de la rosée & de toute humidité qui y est contraire; on le bat avec des maillets, & on le laisse ainsi jusqu'à ce qu'on veuille le serancer: en cet état il faut le mettre en monceaux, faire tous les jours de nouveaux monceaux, & les charger de quelque chose de lourd, afin qu'il ne se mêle point: ensuite, pour rompre les fétus qui s'y trouvent, & pour que le lin soit plus doux & plus aisé à filer, on le maillote de nouveau, puis, en le prenant poignée à poignée, on le tient de la main gauche appuyé sur une planche bien polie, montée debout, pendant que, de la main droite, on le bat contre cette planche avec une espéce de couteau d'éclisses, qui, en coulant le long de la planche & du lin, en fait tomber tout le bois & les paillettes: après on le serance & on le file comme le chanvre.

Le lin court est celui qui donne la plus belle filasse: elle doit être molle, douce sous les doigts, & fine comme de la soie; au lieu que celle du lin long & gros est plus rude, tant à filer qu'à toucher. Le lin roui à la rosée donne une filasse plus douce & plus belle que celui qu'on a fait rouir à l'eau.

La vraie maniere d'avoir du lin choisi & charmant, c'est de trier les brins qui n'ont point de graines, les plus déliés & les plus blancs: on le fait tremper dans l'eau courante environ sept à huit jours; on le fait sécher sans l'entasser, car cela le fait noircir; puis on le bat & on le peigne à l'ordinaire.

Lin sauvage.

Il y a un lin sauvage qui ressemble au lin cultivé, tant par la tige que par la figure de ses feuilles & de ses fleurs, excepté que celles du lin sauvage sont de couleur d'or: on le réduit en filasse qu'on file comme l'autre.

Article III.

Des Orties, Urticæ.

On fait aussi de la toile d'orties, en les préparant comme le chanvre; & c'est l'ortie de la grande espéce qui sert à cet usage. Les anciens faisoient aussi une espéce de lin avec l'écorce du genêt des Teinturiers.

Plantes au Lin, Herbes filées & Herbes de soie.

Il croît aux Indes, sur-tout dans les montagnes du Pérou & du Popayan, une plante très-utile d'où l'on tire de la soie, ou plutôt du lin fort délié. La racine de cette plante est pleine de nœuds; ses feuilles sont comme la lame d'une épée, de l'épaisseur de la main dans le milieu près de la racine, plus minces vers les bords & vers le haut, où elles se terminent en pointe. On coupe ces feuilles quand elles sont d'une certaine grandeur. Après les avoir mises sécher au soleil, on les bat & on en fait un lin qui est assez fort. On en fait aussi des cordons pour les hamacs, des cordages & des filets, des bas qui sont estimés, & des dentelles qui servent à la parure des Mulâtres & des Négres.

L'*Abaca* est une espéce de lin ou de chanvre que l'on recueille dans quelques-unes des Isles Manilles : il y en a de deux sortes, la blanche & la grise. Cette plante est une sorte de platane des Indes, qui se seme tous les ans, qu'on recueille, qu'on fait rouir & qu'on bat comme le véritable chanvre. L'abaca blanc sert à faire des toiles très-fines. On ne fait que des cordages & des cables avec le gris.

L'*Aloë* d'Amérique, que les Hollandois appellent *Pite*, donne aux Indiens du fil, des cordes & des hamacs. Les côtes de cette plante se tillent comme le chanvre, & le fil en est fort & fin. Les Portugais du Brésil en font des bas & des gants; ils le préferent à la soie. On tiroit autrefois, en Roussillon, & on tire encore, en Espagne, des feuilles de l'aloë ordinaire, une espéce de filasse dont on faisoit des dentelles.

On nomme aux Indes orientales, *herbes filées*, une espéce d'étoffe ou toile lustrée, que l'on fait d'un fil qui se tire de plusieurs sortes d'herbes. Les Européens n'en achetent guère que par curiosité, parce qu'elles se coupent aisément par les plis.

Les Anglois de la Virginie appellent *herbe de soie*, une espéce de chanvre qui y croît naturellement sans culture. On la file comme le chanvre & le lin de l'Europe, & le fil en est plus beau & plus lustré. Les Sauvages n'en faisoient que des cordages & des rets. Les Européens en font des toiles & des étoffes légeres.

Les *herbes lâches* sont des étoffes des Indes orientales, moitié herbes, moitié coton. L'herbe dont on les fait se rouit, se bat & se file comme les orties dont on fait des toiles en France. On fait aussi, dans l'Indolstan, un taffetas d'herbes qui sont d'une matiere soieuse. L'écorce intérieure de l'arbre que les Indiens appellent *lagetto*, & nous *arbor telifera*, est une toile toute faite des mains de la nature : il est commun à la Jamaïque. L'Amérique a aussi l'arbre à meche.

Ces productions étrangeres paroîtront peut-être inutiles ici; mais je les mets non-seulement pour la curiosité, mais encore pour qu'on apprenne, par les exemples & les essais, à faire valoir tous les dons de la nature, soit en naturalisant les plantes étrangeres, soit en mettant à profit toutes celles que nous pouvons avoir.

CHAPITRE XIII.

CHAPITRE XIII.

De la Navette ou Rabette, du Colſa & autres Graines huileuſes.

LA navette ou rabette, *napus arvenſis*, & le colſa, *braſſica agreſtis*, ſont deux plantes annuelles qu'on ne cultive que pour en avoir la graine dont on fait de l'huile. Comme ces plantes ſont très-grenues, elles ſont d'un bon profit, & on fait un gros commerce de ces huiles en pluſieurs Provinces, comme en Brie, Normandie, Picardie, Flandre & Hollande. La grande conſommation de ces huiles eſt pour brûler, pour faire du ſavon, & pour préparer les laines dans toutes les Manufactures qui en emploient. Les Bonnetiers & les Apothicaires uſent auſſi beaucoup d'huile de navette. On donne de la graine de navette aux linottes, aux ſerins, & à quelques autres petits oiſeaux.

Nos Anciens confondoient la navette & le colſa ; ils croyoient même que ce n'étoit autre choſe que la graine du navet, parce que la fane & le volume de ces trois plantes ſe reſſemblent aſſez ; mais l'expérience nous a appris qu'elles ſont toutes trois différentes. La navette & le colſa ſont des choux champêtres qui ont des racines & des qualités bien différentes du navet, & qui demandent une autre culture.

Il y a même pluſieurs ſortes de navettes : celle que l'on donne aux ſerins, & que les Curieux appellent navette de France, tire un peu ſur le violet ; elle eſt plus petite, plus douce & moins amere que les autres eſpéces : la plus groſſe & la plus noire eſt celle qu'on appelle *rabette ;* & c'eſt principalement celle-là qu'on ſeme en plein champ pour en faire de l'huile.

La graine de la navette & celle du colſa ſont à-peu-près comme la graine de lin, mais noires & rondes ; au lieu que la graine de lin eſt plate, & ordinairement couleur de maron. Le colſa & la rabette demandent une fois plus de fumier que le bled.

On ſeme la navette & la rabette, depuis la fin de Mars juſqu'en Juillet ; à champ uni & à plein champ, comme le bled. Elle ſe plaît aſſez dans les terres blanchâtres, même en côteaux, pourvu qu'elles ſoient fortes & préparées par deux ou trois labours : on la herſe enſuite. Comme cette graine eſt lente à lever & à monter, pour profiter du terrein, en attendant qu'elle monte, on a coutume, en la ſemant, d'y mêler de l'eſcourgeon ou quelqu'autre grain, qu'on coupe de bonne heure en verd.

En automne, la navette ou rabette, leve & a la feuille du navet, au lieu que le colſa a la feuille du chou. Au printems elle monte, fleurit jaune, puis forme ſa tige, ſes branches & ſa graine, & mûrit en peu de tems à meſure qu'elle blanchit. On l'arrache quand elle eſt mûre ; ce qui arrive ſur la fin de Juin : on la bat dans le champ même ſur des draps, pour en avoir toute la graine : on peut y laiſſer un peu de paille ou gouſſe, pour nourrir le grain. La tige ne ſert qu'à chauffer le four, à brûler & à couvrir : on met les ſiliques ou coſſes en litiere. On vanne la graine, ou bien on la paſſe par le crible, qu'on fait de crin, pour en ôter la paille ; puis on la met dans des tonneaux, afin qu'elle ne diminue & ne ſe ride pas : elle ſe garde juſqu'à ce qu'on la porte aux Grainetiers, au marché, ou au moulin ou preſſoir, pour en faire de l'huile après avoir été bien vannée.

Dans la Bourgogne, après la récolte du bled, on ne fait que donner un profond labour à la terre, & on y reſeme la graine de navette en la prenant avec

Du Pavot, Papaver.

De toutes les espéces de pavot, soit blancs ou rouges, doubles ou simples, panachés ou autres, il n'est ici question que des pavots à grosse tête, qu'on cultive en bien des endroits, comme en Allemagne, pour en avoir la graine que les grosses têtes fournissent plus abondamment, & en faire de l'huile qu'on tire à froid, & qu'on emploie dans les salades & sausses, au lieu d'huile d'olive. On s'en sert aussi à brûler & dans les remédes.

On seme la graine de pavots, en plein champ, en Septembre & Octobre, & plus communément en Mars, en bonne terre & en belle exposition. Comme cette graine est fort menue, on la seme mêlée parmi un tiers de cendres; &, si elle est trop drue lorsqu'elle est levée, on l'éclaircit, on la sarcle; &, après la fleur passée, quand les têtes blanchissent, on les cueille avant leur parfaite maturité, parce que les graines se perdroient & se repeupleroient.

Du sesame, Sesamum.

Le sésame, qu'on appelle autrement *jugéoline* ou *sempsen*, est une plante que les uns qualifient bled, les autres légume, qui a la tige semblable à celle du millet, mais plus haute & plus grosse; les feuilles rouges, les fleurs vertes, la racine blanche, de même que la graine qui est renfermée dans de petits boutons, comme le pavot.

Le sésame multiplie & rapporte beaucoup : on en fait, comme de la navette, une huile qui est de grand débit. Elle sert principalement en médecine : elle ne gele jamais, & elle passe pour la plus légere de toutes les huiles; cependant elle va au fond, si on la mêle avec du vin ou de l'eau-de-vie. On réduit aussi le sésame en farine; & il y a des femmes qui en font des gâteaux, qu'elles trouvent excellens : mais il ne faut point faire cas de ce grain pour la nourriture : parce qu'il est extrêmement lourd & gâte l'estomac, comme font toutes les choses huileuses.

On doit même avouer que les bons ménagers ne se soucient pas de semer du sésame : on aime mieux employer celui qui nous vient d'Asie, de la Morée ou d'Italie, que d'en cultiver beaucoup en-deçà, parce qu'il épuise la terre. Cependant je parlerai de sa culture, parce qu'il faut parler de tout, à cause de la différence des pays, des terres, des goûts & des profits qui peuvent se trouver à cultiver une plante qui n'est pas commune dans le pays, sur-tout quand elle est aussi utile que l'est le sésame. Dans le Levant, il donne presqu'autant d'huile que les oliviers; & cette huile est meilleure pour la friture, & elle éclaire mieux.

Le sésame demande une terre fort noire & humide, quoiqu'il vienne assez bien dans des sables, pourvu qu'ils soient gras : il multiplie autant que le millet.

Il ne doit être semé qu'en été, par un tems sec, & qui promet l'être constamment; car la pluie nuit au sésame, même après la semaille; ce qui est tout le contraire des autres plantes, dont la pluie avance la germination : du reste il vient sans soin.

Sanve, Rapistrum.

Les pauvres Paysans cueillent la sanve un peu avant sa parfaite maturité; parce qu'elle s'égrene aisément; souvent même ils en sement exprès, pour en faire de l'huile à brûler. Je parlerai ailleurs de cette plante : au surplus, voyez *Sanve*, à la table des Matieres.

Les tiges du colsa, & généralement de toutes les plantes huileuses, servent à couvrir, à chauffer le four & à brûler : on les vend en bourrées pour ces mêmes usages.

Au reste, l'intérêt du Propriétaire est que son Fermier ne mette point trop de terres en colsa & en rabette, parce que ces graines usent beaucoup la terre : elles ne rendent point de fumiers ni de fourrages ; au contraire, elles demandent une fois plus d'engrais que le bled. C'est pourquoi il faut borner par le bail le nombre de terres que le Fermier pourra charger de ces sortes de graines. On dit même des Fermiers qui font beaucoup plus de colsa ou de rabette que de bled, qu'ils jouent de leur reste, en risquant tout si la graine ne réussit point. Souvent aussi la Police fixe la quantité de ces sortes d'emblavures, de peur qu'en en faisant trop dans les années où le bled est très-commun & à bas prix, cela ne fasse cesser l'abondance de cette manne si nécessaire au Public.

De la Camomille, Anthemis.

La camomille est un simple très-connu des Apothicaires, parce qu'elle est bonne pour les fievres, pour la pierre & autres maladies de la vessie, pour la jaunisse & autres symptômes du foie, &c. Il y a plusieurs sortes de camomilles. *L'adonis*, qui est la plus haute de toutes, croît en Italie, & se cultive en France dans les jardins. Elles sont toutes odorantes, hormis la sauvage.

La camomille ordinaire, qui est la seule dont il s'agit ici, ressemble assez au lin. Nos Paysans, qui en sement sur leurs terres, pour avoir leur provision d'huile à brûler, & vendre le surplus, l'appellent *camamine* ou *momille*. Elle ne demande point de soins ; il lui suffit d'un terrein médiocrement bon, préparé par trois labours, & fumé : on la seme au mois d'Avril ou de Mai, & on la dépouille au mois d'Août, en arrachant la plante quand elle est mûre & jaunâtre. La graine de camomille rend encore plus d'huile, à proportion, que la navette & le colsa.

De l'Alpiste & de l'Œillette.

On cultive ces deux plantes pour leur graine : on la donne aux serins & aux autres oiseaux, même à la volaille ; & elle est bonne à plusieurs autres choses, comme à faire des huiles, &c.

L'Alpiste, *phalaris* est une graine dorée ou d'un pâle tirant sur la couleur isabelle, moins grosse que le millet, mais moitié plus longue, finissant en pointe par ses deux extrêmités. Cette graine engraisse & échauffe les oiseaux ; c'est leur seule nourriture dans les Canaries : on en fait du pain dans le tems de cherté. Elle a le même goût que le millet, & on la cultive de même. La plante de l'alpiste, qu'on appelle aussi graine de Canarie, a quantité de racines fort minces, & jette beaucoup de petites tiges semblables à celles de l'épeautre, hautes d'un pied & demi, minces, douces & distinguées par nœuds. Il y en a dont la graine est blanche ; il y en a aussi de noirâtre, & souvent la graine varie de couleur. On la tire de Provence, d'Aubervilliers près de Paris, de Flandre ou de Normandie.

La graine de l'œillette vient d'une plante qui ressemble au pavot. La bonne vient de Strasbourg ou des environs de Laon. Elle fleurit en Mai & Juin : elle est grise & fort déliée : elle a un petit goût sucré, & ne differe de celle de pavot, qu'en ce que la graine d'œillette est grise, & que celle du pavot tire sur le noir. On seme & on cultive l'œillette comme le pavot.

commerce, n'en mettent que dans un petit espace de terre pour leur provision seulement.

V. *Safran bâtard.* Outre le safran ordinaire dont nous parlons ici, il y en a une autre espéce qu'on appelle *safran bâtard:* il en vient beaucoup d'Alexandrie, & d'Egypte à Marseille, sous le nom de safranon, pour l'usage des Teinturiers. Les Apothicaires le nomment *cartam* ou *crocus saracenicus*, & le Peuple, graine à perroquets: effectivement les perroquets, les gros becs, qu'on appelle perce-olives (quoiqu'ils n'en cassent pas les noyaux, comme on le dit), & les bréands en sont fort friands. A Marseille on ne leur donne que cette graine pour nourriture; c'est le *semen cartami.*

Cette plante a les feuilles longues, rudes, piquantes & chiquetées tout autour; sa tige est d'un pied & demi de haut; ses têtes sont de la grosseur d'une olive, hérissonnées & épineuses, longuettes & écaillées, avec des feuilles au-dessous qui s'ouvrent en forme d'étoiles; sa graine est blanche & anguleuse, lisse & dure, un peu plus grosse qu'un grain d'orge, & elle a au-dedans une moëlle blanche; sa racine est longue, grêle & fort chevelue; & sa fleur est semblable à celle du safran domestique. Il n'y a dans le safran bâtard, que la graine qu'on cherche; elle sert en Médecine (entr'autres pour purger le flegme), & aux Plumaciers pour teindre leurs plumes en incarnadin d'Espagne, en y mêlant du suc de citron; elle sert aussi pour teindre les laines & les soies, sur-tout pour l'écarlate bâtarde. Ce safran a cela de bon, qu'il ne demande qu'une terre médiocre & peu de nourriture; il amende & engraisse le fonds, & n'y laisse aucune racine qui puisse pulluler ou l'endommager. Au surplus, ceux qui seront curieux d'en cultiver, le feront comme nous l'allons dire du safran domestique.

V I. *Culture du safran.* Il vient fort bien dans toutes sortes de climats: il se plaît dans une terre médiocre, qui ne soit pas trop forte ni trop fumée, plutôt légere que lourde; mais toutefois bien airée, fort exposée au soleil, épierrée avec soin, bien labourée & bien meuble: il aime les endroits où l'on a mis de l'oignon; mais l'eau, les souris & les taupes y font bien du tort.

Comme il vient mieux & plus vîte d'oignon que de semence, quand le tems de le planter approche (ce qui se fait aux mois de Mai, de Juin ou d'Août), on achete environ un boisseau d'oignon de safran, plus ou moins, suivant ce qu'on en veut planter: on les laisse mûrir à l'ombre en monceau, pendant une huitaine de jours, dans un lieu sec; puis, lorsqu'il fait beau tems & que la terre est bien labourée & bien meuble, on les plante en droite ligne, à quatre doigts de distance l'un de l'autre, & on leur donne trois doigts de terre. Il y en a qui ne les plantent qu'au mois d'Août, & qui y mettent du marc de raisins au pied.

Dès qu'ils sont plantés, il faut couvrir la terre de feuilles & de branchages, pour la défendre de la grande ardeur du soleil, jusqu'à ce que les plantes soient levées. Elles n'en seront que plus belles, si l'on a soin de les arroser pendant les chaleurs, sur-tout qu'on soit assidu à les sarcler plusieurs fois l'année, pour que les oignons grossissent & fructifient mieux.

Le safran a cela de particulier, qu'il produit davantage quand il a été bien foulé & bien piétiné avant de jetter sa fleur. La premiere année, les oignons de safran ne produisent que de l'herbe, & la fleur ne paroît qu'au bout de deux ans. Avant qu'elle paroisse, on pare la safraniere sur la fin d'Août: pour cela, on ôte toute l'herbe qui paroît sur la terre, on piétine dessus, on l'unit comme une aire à battre du bled, & on la couvre de broussailles comme auparavant, afin que le soleil n'altere point le safran: plus on foule la terre, plus il vient beau. Il faut pourtant bien se garder de le faire quand la terre est trop humide, ou quand la fleur paroît: on doit aussi avoir soin que les bestiaux, sur-tout les cochons, n'en

CHAPITRE XIV.

Du Safran, du Seneve & de la Moutarde; du Houblon, du Riz, du Gramemmanne & du Tabac.

JE renferme, en un ſeul Chapitre, toutes ces plantes, qui, la plupart, ſervent directement à l'homme pour ſa nourriture.

Du Safran, Crocus.

I. La plante qui produit le *ſafran*, eſt une plante bulbeuſe, (c'eſt-à-dire, qui vient d'oignons & de caïeux), compoſée de pluſieurs feuilles longues, étroites, épaiſſes, douces à manier & cannelées, entre leſquelles il s'éleve vers le commencement de Septembre, une tige baſſe qui ſoutient une fleur bleue, mêlée de rouge & de purpurin, du milieu de laquelle il naît auſſi une eſpéce de houpe partagée en trois cordons découpés en crête de coq, d'une belle couleur rouge, & d'une odeur agréable; quand elle eſt en ſa vigueur, on la cueille, on la fait ſécher, & cette houpe eſt le ſafran dont nous nous ſervons, tant parmi les alimens, qu'en médecine, & à beaucoup d'autres uſages: quelques jours après il en vient une autre ſemblable ſur la même plante; on la ramaſſe de même que la premiere, pour la faire auſſi ſécher: & ces houpes ſe réduiſent en filamens, comme nous voyons le ſafran. La tige & les fleurs de cette plante viennent avant les feuilles; elle eſt en fleur pendant un mois, puis des fleurs ſortent des feuilles, qui ſont vertes pendant tout l'hiver; le printems venu, elles ſe ſechent, tombent & diſparoiſſent en été. L'oignon de ſafran eſt gros comme une aveline, charnu, barbu dans ſa partie inférieure, & ſurmonté d'un autre oignon plus petit: le tout eſt revêtu de pluſieurs cartilages jauniſſans comme le glaïeul.

II. *Choix*. Il faut choiſir le ſafran nouveau, bien ſéché, mollaſſe & doux au toucher, en longs filets de très-belle couleur, rouge & peu chargé de parties jaunes, fort odorant, d'un goût & d'une odeur agréables. Il y a des perſonnes qui s'attachent à celui qu'ils trouvent fort gras, qui fait du bruit dans la main, qui picote les yeux quand on l'approche du viſage, qui eſt d'une belle couleur d'or, dont la main reſte teinte, & qui ſe diſſout aiſément quand on le met dans quelque liqueur.

III. *Lieux*. Le ſafran du Levant eſt très-eſtimé; il en vient auſſi de bon en pluſieurs endroits de France, comme en Gâtinois, en Languedoc vers Toulouſe, en Provence vers Orange, en Angoulême & en Normandie. Le meilleur eſt celui de Boiſne & de Bois-commun en Gâtinois: celui de Normandie paſſe pour le moins bon.

IV. *Uſages*. Le ſafran ſert, comme nous l'avons dit, non-ſeulement en médecine, & auſſi parmi les alimens, mais encore pour les peintures & les teintures. Les Eſpagnols, les Portugais, les Provençaux, les Tourangeaux en mettent dans preſque tout ce qu'ils mangent, d'autant qu'on lui attribue pluſieurs bons effets, comme de fortifier l'eſtomac, de rendre les ſens plus vifs, de réjouir le cœur & d'exciter à rire. On en fait un grand trafic vers les pays ſeptentrionaux, principalement en Hollande & dans la baſſe Allemagne: c'eſt pourquoi les ſafranieres ſont d'un grand revenu, & on y emploie des champs entiers. Ceux qui ne ſont pas à portée, ou qui ne ſont pas dans le goût d'en faire

ſafran; ils garniſſent les derniers quartiers, des oignons & caïeux qu'ils retirent des premiers; &, comme ils ne fleuriſſent pas tous en même tems, ils ont plus de tems & de commodité pour cueillir le ſafran, qui refleurit d'un côté pendant qu'on le dépouille de l'autre.

Le ſafran a ſa maladie particuliere. Elle eſt cauſée par une petite plante paraſite qui s'établit ſur l'oignon du ſafran, s'y nourrit & le détruit à la fin: elle jette des filets en rayons, qui vont s'attacher aux oignons voiſins; & ainſi de proche en proche, elle infecte tous les oignons du champ. Le meilleur remède eſt de le tenir bien labouré & bien ſarclé, & de ne point laiſſer les oignons trop long-tems en terre.

Du Seneve & de la Moutarde, Sinapi.

Le ſeneve eſt une petite graine ronde & rouge ou blanche, dont on fait entr'autres la moutarde, & qui vient ſur une plante du même nom, dont il y a deux eſpéces: une ſauvage & l'autre cultivée. La moutarde ſauvage a les feuilles grêles & la graine fort petite. La cultivée, qui vient auſſi-bien dans les champs que dans les jardins, eſt de deux ſortes; l'une a des feuilles comme la rave & le panais, & la graine rouge, qui eſt la moutarde ordinaire; & l'autre a les feuilles chiquetées comme la roquette: la graine blanche eſt moins forte que la rouge.

Le ſeneve ſert non-ſeulement à faire de la moutarde, mais auſſi à pluſieurs autres ſortes d'alimens. Sa graine & l'huile qu'on en tire, ſont encore employées en médecine; & ſi on en met dans du vin doux, on l'empêchera long-tems de bouillir. Le ſeneve ſert encore à préparer les peaux qu'on paſſe en chagrin.

On doit choiſir le ſeneve nouveau, bien nourri, & d'un goût âcre & piquant: plus il eſt nouveau, meilleur il eſt, tant pour manger que pour ſemer; il eſt pourtant de garde pendant cinq ans. On le caſſe ſous la dent, pour voir s'il eſt verd au-dedans; car s'il eſt blanc, c'eſt une marque qu'il eſt vieux.

On le ſeme en terre graſſe avant l'hiver, ou après; mais la ſemaille du printems réuſſit mieux: on doit le mêler avec des cendres & le ſemer à claire-voie, à cauſe que la graine en eſt petite & qu'il multiplie aiſément.

Cette plante demande d'être tranſplantée, pour qu'elle croiſſe plus haute & plus belle, ce qu'il ne faut faire que pour le ſeneve qu'on veut manger; car, pour celui dont on veut avoir la ſemence, on ne doit point le changer de fonds. Il eſt néceſſaire de labourer avec ſoin & profondément la terre qui a rapporté du ſeneve, avant que de l'employer à d'autres productions, parce qu'il n'eſt pas aiſé d'en débarraſſer le fonds où il a crû.

La *moutarde* dont on ſe ſert communément dans les ſauſſes, n'eſt autre choſe qu'une pâte liquide faite de graines de ſeneve pilées & mêlées avec du moût, ou vin doux à demi épaiſſi, comme eſt la moutarde de Dijon; ou avec un peu de farine & de vinaigre; ce qui la rend plus piquante & excite davantage l'appétit.

Pour la faire, il faut bien nettoyer la graine de ſeneve, la cribler, la laver dans de l'eau froide, & l'y laiſſer une nuit entiere; enſuite on la preſſe avec la main, on la pile dans un mortier neuf ou bien propre avec du vinaigre fort, & on la paſſe. Il y a des gens qui font une moutarde aſſez agréable de cette maniere: on prend deux onces de graine de ſeneve & demi-once de cannelle, on pile le tout bien fin, &, avec du miel ou du vinaigre, on en fait une pâte dont on forme des petits pains qu'on fait ſécher au ſoleil ou au four: quand on veut en employer, on les fait diſſoudre dans du vinaigre, du verjus ou autre liqueur. Il y en a d'autres qui, pour ôter à la moutarde ſa grande âcreté, ne font que tremper la graine dans du moût; puis ils la préparent comme on vient de le dire, & la mettent dans des petits tonneaux.

Du

approchent point. La terre, ainſi parée ſur la fin d'Août, reſte couverte pendant environ un mois, ſur la fin duquel on la nettoie avec des rateaux, pour faire place au ſafran qui naît & fleurit avec l'automne.

VII. *Récolte.* Sa fleur commence à paroître vers la fin de Septembre, & continue juſqu'à la fin d'Octobre. Du milieu de cette fleur ſortent trois filamens rougeâtres, accompagnés de petites languettes couleur d'or; & ces filamens, qu'on appelle *attentes* ou *fleches*, ſont proprement le ſafran, le reſte de la fleur n'étant d'aucun uſage. Chaque fleur ne dure pas long-tems, & l'oignon n'eſt que vingt-quatre heures à en reproduire une nouvelle : c'eſt pourquoi il faut les couper adroitement, ou les cueillir, de jour à autre, à meſure qu'il fleurit, & toujours par un beau tems, le matin au ſoleil levant, & jamais l'après-midi : en les cueillant, on les met dans un panier garni de linge ou de papier propre, & on les porte chez ſoi, pour les éplucher le plutôt qu'on peut.

Pour cela, on les jette ſur une grande table, on les couvre, ſi elles ne le ſont pas, on en tire proprement le ſafran qui y eſt attaché, & on le met à part : il y en a qui y mettent un peu d'huile pour lui donner du luſtre : enſuite on le fait ſécher dans un tamis ſur de la cendre chaude, ou du moins au ſoleil; mais c'eſt le pire, à cauſe qu'il défleurit & deſſeche le ſafran. On doit avoir ſoin de le remuer de tems en tems. Quand il eſt bien ſec, on le met dans des boîtes ou dans des ſacs ou autres vaiſſeaux bien fermés, & on le garde dans un lieu ſec juſqu'à ce qu'on veuille s'en défaire : plus il eſt rouge, plus il eſt beau : on le vend quatorze, quinze, ſeize & dix-huit francs la livre, ſuivant les années. Il faut cinq livres d'attentes fraîchement cueillies pour en faire une livre de ſeches. Le ſafran d'Eſpagne ne vaut rien, à cauſe de l'huile qu'on y met pour le conſerver.

Il naît, comme nous l'avons déja dit, une deuxiéme houpe de fruits dans le même endroit d'où l'on a, peu de jours auparavant, cueilli la premiere.

Comme le ſafran refleurit de jour à autre, & que ſes fleurs ſe ſuccedent, la récolte en dure un mois entier, & cela fait qu'on a le tems de tout cueillir, quelqu'étendue que ſoit la ſafraniere; mais auſſi on ne doit point épargner le nombre des journaliers pour profiter du tems de la fleur : elle eſt ſujette à pourrir, pour peu qu'on la garde.

Les fleurs & les graines qu'on dépouille ainſi dans l'automne, ſont remplacées par des feuilles qui durent & verdoient pendant tout l'hiver; elles ſe flétriſſent au printems, & tombent enfin, parce qu'elles ne peuvent pas réſiſter aux moindres chaleurs de l'été.

VIII. *Safraniere.* On donne ordinairement trois labours par an à la ſafraniere; le premier, quand on plante le ſafran, ou s'il eſt déja planté, au printems quand les feuilles tombent; le ſecond, ſur la fin de Juillet; & le troiſiéme, au commencement de Septembre, quelques jours plus ou moins tard, ſuivant la ſéchereſſe de l'année. Il faut toujours lui donner le dernier labour par un beau tems, & prendre garde de ne pas offenſer les oignons en labourant.

Une ſafraniere ainſi ménagée, dure trois ans dans ſa forte vigueur; elle pourroit continuer à rapporter pendant neuf ans, pourvu qu'on eût bien ſoin de la labourer, de la ſarcler & de l'amender avec du marc de raiſin; mais il vaut mieux, après trois ans de production, lever hors de terre les oignons & les caïeux qu'ils ont produits, pour les planter ailleurs, & vendre ce qu'on aura de trop. Auſſi-tôt qu'ils ſont hors de terre, on doit les mettre à l'ombre, dans un endroit qui ne ſoit pourtant point humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirés, parce que la terre eſt uſée à cet égard; on peut y mettre du grain en la fumant bien.

Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en

terre à la plante, &, peu après, la remotter en prenant de la terre d'alentour de chaque pied, pour la jetter autour de la plante en forme de taupiere.

Au mois de Mai, ou au commencement de Juin, on donne un troisiéme labour à la houblonniere, on la sarcle si l'été est trop sec, on y pratique des rigoles pour l'arroser, & sur-tout on la défend du brout & de la fouille des bestiaux, du moins jusqu'à la récolte, qui se fait ordinairement vers le 8 Septembre. On ne doit pas espérer grand fruit la premiere année ni la seconde, parce que la plante n'a pas encore de force.

En Novembre ou Décembre, on fait porter du fumier à la houblonniere; on en met un demi-pied sur chaque motte de houblon; ensuite on beche la terre bien menue, on la rend meuble le plus qu'on peut, & on renfouit autour de chaque motte le fumier qui a été apporté dessus: après on la beche une seconde fois, au commencement de Mars; & vers le 25 du même mois, on châtre le houblon, c'est-à-dire, qu'on le taille.

Pour cela, il n'y a qu'à découvrir chaque pied, en jettant la terre à côté, couper avec le couteau tout le vieux bois à raz de l'estoc ou cœur de la plante, & la recouvrir, avec la main, d'un peu de terre passée à la claie ou émiée.

Vers la mi-Avril, quand on voit le houblon pointer comme des asperges à la hauteur de quatre doigts, on amasse des perches de chêne, de saule, tremble ou autre bois blanc, chacune d'un demi-pied de tour au moins, les plus droites & les plus hautes qu'on peut trouver, & on les fiche en terre à force de bras & d'eau, pour les faire entrer deux pieds avant, à côté de chaque motte de houblon; on met à chacune le nombre de perches proportionné à la force de la plante & au nombre de ses jets: ordinairement une perche sert pour quatre ou cinq jets ou montans.

La houblonniere étant emperchée, il faut mettre le houblon à perche, c'est-à-dire, l'y lier avec du fil ou avec de la chaîne de Tisserand, & le lier en le tournant comme il a été dit ci-dessus, de gauche à droite vers le plein soleil. On doit le lier aussi haut que les bras peuvent atteindre.

Ensuite on y donne de nouvelle terre en la butant, & on le laboure pour la derniere fois vers le mois de Juin, comme je l'ai déja dit.

Dès que la houblonniere est emperchée, il est nécessaire d'y être assidu, pour bien conduire le houblon autour des perches, à mesure qu'il monte, parce qu'il ne faut qu'un coup de vent contraire pour le délier & le rompre ou pourrir: c'est à quoi on doit être attentif.

La récolte du houblon se fait au commencement de Septembre, quand on voit qu'il est mûr, c'est-à-dire, quand il jaunit. Alors on choisit un beau jour; on coupe avec la faucille les harselles ou sarmens du houblon à deux pieds de terre, & on arrache les perches en les tirant droit en haut, pour ne les pas rompre. Pour cela, après les avoir un peu ébranlées à la main, on les saisit au pied avec une espéce de crochet ou anse de fer recourbé & dentelé, attaché près du bout d'une forte perche, qu'on souleve de l'autre bout pour arracher de terre les perches garnies de houblon. On les dépouille des sarmens & des fruits qui y sont entortillés, en les poussant avec la main jusqu'au bout de la perche, & on en fait des faix, que l'on porte dans l'endroit où l'on veut les éplucher. Cela se fait en détachant toutes les cloches du houblon, que l'on jette à l'un de ses côtés, pendant que l'on jette de l'autre toutes les harselles & les feuilles; ensuite on porte le fruit de houblon sécher à la touraille. Les feuilles de houblon ne sont bonnes qu'au fumier ou à brûler; mais les sarmens font des liens excellens.

La *touraille* est un petit bâtiment bien couvert, dans lequel est suspendue, à portée d'un grand homme, une grille de bois, dont les barreaux ne sont espacés

Du Houblon, Lupulus.

Le houblon eſt une plante qui reſſemble à la coulevrée, qui monte & rapporte tous les ans comme les aſperges, & dont le fruit ſert à faire de la biere. On mange auſſi les ſommités des tiges du houblon en ſalade, quand elles ſont jeunes & tendres; on les cuit & on les ſert comme les aſperges. On en fait encore des ſyrops excellens pour les fievres malignes, dartres, &c. parce que le houblon purifie & rafraîchit.

Il eſt auſſi très-propre à faire des treilles; mais la grande conſommation & le grand trafic s'en fait dans les pays où l'on boit de la biere, comme en Allemagne, en Angleterre, en Flandres, en Picardie, & un peu en Normandie. On y voit des campagnes entieres de houblonnieres qu'on cultive avec ſoin, parce qu'elles ſont d'un bon revenu; &, ſi quelqu'année de houblon manque, au lieu de dix à douze livres que valoit le cent peſant, il vaudra juſqu'à ſoixante & quatre-vingt francs.

Quelques-uns l'appellent la vigne du nord, parce qu'en montant il s'entortille autour de ce qu'il rencontre, & que ſes feuilles reſſemblent à celles de la vigne ou de la coulevrée. Il y a trois, & ordinairement cinq inciſures à l'entour de ſes feuilles, & elles ſont inégales & rudes comme celles du concombre; les ſarmens en ſont longs, rudes, velus & un peu épineux; les fleurs blafardes, rangées en raiſin, d'où ſortent quantité de petites bourſes ou cloches, qui pendent entaſſées les unes ſur les autres: elles ſont de couleur jaunâtre, & renferment une graine noire & amere. Cette plante fleurit ſur la fin d'Août; & ſon fruit qui ſe forme peu de tems après la fleur, mûrit en jauniſſant.

Le houblon croît naturellement le long des ruiſſeaux, & dans les haies & buiſſons. Il y en a de deux ſortes, le mâle & la femelle: celle-ci eſt plus baſſe & moins belle, & porte rarement du fruit; &, comme on ne cultive cette plante en campagne que pour le fruit, c'eſt toujours le mâle qu'il faut prendre.

Le houblon vient de graine, de plants enracinés, & plus facilement de boutures.

Pour faire une houblonniere, on choiſit un bon terrein un peu gras, & plutôt humide que ſec, ſans cailloux; le moins qu'il ſe peut; on le marne s'il paroît un peu froid, puis on le fouit au commencement de l'hiver, & une ſeconde fois au commencement de Mars; après on y fait des trous profonds d'un pied ou un peu moins, & large d'un pied de diametre, chacun à quatre pieds de diſtance les uns des autres, & en lignes droites; enſuite on met au fond de chaque trou un peu de fumier conſommé, & un peu de terre meuble paſſée à la claie.

La terre étant apprêtée ſur la fin de Mars, on prend les boutures ou châtrures du houblon, qu'on a coutume de tailler vers le 25 Mars: on met dans chaque trou cinq ou ſix de ces boutures que l'on aura coupées, & tous les trous étant garnis, on laiſſe-là la houblonniere, juſqu'à ce que les boutures replantées aient pouſſé hors de terre un pied de haut.

Alors on prend de petites perches, comme des rames à féveroles, & on les fiche en terre à côté de chaque trou, afin que le houblon montant s'entortille autour de la rame. Mais on doit bien prendre garde de quelle maniere on met le houblon à la rame: il faut le tourner de gauche à droite, afin que le ſoleil l'attire à ſoi; autrement le houblon ne tourneroit point, & ſe détacheroit toujours de la rame, parce qu'il eſt de la nature des féveroles & autres plantes foibles qui s'entortillent preſque toutes de gauche à droite en montant.

Quinze jours après qu'il aura été ramé, il eſt néceſſaire de donner de nouvelle

aussi un vin de riz, qui est d'un blanc ambré & d'un goût de vin d'Espagne ; il porte aisément à la tête, & enivre plus fortement que les autres vins : les Chinois en font leur boisson ordinaire.

On doit choisir le riz net, blanc, nouveau, assez gros, dur, s'enflant aisément quand il a bouilli, & ne sentant ni la poudre ni le rance.

Le riz ne peut venir que dans une terre humide, & néanmoins il lui faut un climat chaud. Si on veut en cultiver, on doit choisir une terre légere, bien exposée au soleil, maigre ou non, n'importe, pourvu qu'elle soit naturellement humide, ou bien voisine d'un ruisseau ou autre piéce d'eau suffisante, pour qu'on puisse inonder la riziere & la mettre à sec à son gré, par les canaux & rigoles qu'on y pratiquera.

Il est nécessaire de donner à cette terre, trois labours profonds qui la rendent bien meuble & bien unie, quoiqu'un peu en talus, pour faciliter l'écoulement de l'eau quand il en est tems. Le dernier labour se fait au commencement d'Avril, qui est la saison de semer le riz ; mais avant de le mettre en terre, on doit le laisser tremper dans de l'eau pendant vingt-quatre heures, & ensuite le semer tout humide : après cela on fait aussi-tôt entrer l'eau du ruisseau ou canal dans la riziere, & on en couvre toute la terre ensemencée à la hauteur de deux doigts, pendant environ cinq mois entiers. Quand on voit l'herbe s'y former en épi, comme elle fleurit & grene en peu de tems, on redouble l'eau, pour empêcher que le grain ne soit mêlé & gâté.

On en fait la récolte au commencement de Septembre, cinq mois après qu'on l'a semé ; mais il faut avoir eu soin de faire écouler l'eau quelques jours avant de le cueillir, pour que le champ seche. De cette maniere on aura quantité de riz, & on pourra y en mettre trois années de suite sans laisser reposer la terre ; la derniere récolte n'en sera pas moins abondante que la premiere, & le champ n'en sera que plus gras & plus net de toutes herbes & insectes : on pourra même y semer ensuite du froment ou du méteil pendant deux ou trois ans de suite, & le bled ne laissera pas d'y venir fort & grenu.

Du Gramen-manne, Gramen-mannæ *ou* Sanguinella.

Le gramen-manne est une espéce de chiendent qui a cinq ou six pointes & quantité d'épis à la cime, & qu'on se met dans le nez pour se faire saigner. Sa graine est blanche comme celle du riz, & plus petite que celle du millet ou du panis : il naît avec une écorce comme l'orge, qu'on ôte en le pilant.

On le seme & on le cultive en Allemagne comme les autres légumes : sa graine a les propriétés du riz ; on l'y appelle *manne*, & l'on s'en sert pour viande comme du riz, mais elle nourrit peu : étant cuite dans du bouillon gras, elle guérit les duretés.

Du Tabac, Nicotiana.

Le tabac est une plante si usuelle, que tout le monde la connoît & en prend, soit par le nez en poudre ou rapé, soit en feuilles en les fumant ou les mâchant. La nature n'a jamais rien produit dont l'usage se soit étendu si universellement & si rapidement ; & cette plante est trop à la mode en France, sur-tout à présent, pour qu'on ne me pardonne pas la petite digression que je vais faire pour apprendre l'histoire de sa découverte à ceux qui ne la savent pas.

Histoire de la découverte du Tabac. Il ne doit son mérite ou sa vogue, qu'aux Européens : ce n'a été qu'une simple production sauvage d'un petit canton de l'Amérique jusques vers l'an 1560, que les Espagnols, & nommément Fernan-

que de la largeur d'un doigt, & dont la grandeur ordinaire eſt de douze à quinze pieds en quarré. On étend ſon houblon ſur cette grille, à l'épaiſſeur d'un pied & demi à la fois. Sous le milieu de cette grille, on fait un grand fourneau de briques (des crues y ſuffiſent) rangées en forme de dôme, ou en dos d'âne, & diſpoſées de façon que la maçonnerie ait preſqu'autant de vuide que de plein, afin que la fumée & la chaleur du grand feu, qu'on fait dans le fourneau, ſe répandant également par tous les trous de la maçonnerie, puiſſent ſécher promptement & également tout le houblon qui eſt étendu ſur la grille. Quand il eſt ſec d'un côté, on le retourne de l'autre avec la pelle; &, quand tout le lit eſt bien ſec ou touraillé, on en refait un autre, qu'on fait tourailler de même, & on porte le tout dans un grenier bien couvert, où il ſe conſerve juſqu'à ce qu'on veuille le vendre ou s'en ſervir à braſſer de la biere.

On le vend au poids, tout embaillé, ſoit au mille, ſoit au cent, depuis deux ſols juſqu'à quarante ſols la livre. Il a cela de bon, qu'on peut le garder des huit ou dix années ſans qu'il ſe gâte & ſans qu'il s'affoibliſſe ou diminue conſidérablement; mais il faut de grands greniers ou autres lieux vaſtes & ſecs pour le mettre, parce qu'il occupe beaucoup de place : il ſe pourrit & chanſit aiſément; & plus on le garde, plus il y a de déchet au poids. Pour le choix, on prendra celui qui eſt en belles cloches, doux à la main, & d'une odeur ſuave.

Une bonne houblonniere dure huit à dix ans dans ſa force : le fumier de cheval & celui de vache y ſont les meilleurs. Quand elle commence à s'épuiſer & à ne faire que des productions maigres & rares, on la renouvelle. Les plus entendus en ont de différens âges, pour avoir toujours du houblon en fruit & en plantes; & par-là, ſans avoir aucun vuide, ils profitent des bonnes & des mauvaiſes années, parce qu'ils ont beaucoup de fruit dans les unes, & bien de l'argent de leur fruit dans les autres.

Comme les perches ſont la plus groſſe dépenſe des houblonnieres, on doit avoir ſoin de les préſerver de la pourriture & du vol; & il eſt d'un intérêt égal, pour le Propriétaire & pour le Locataire, que la houblonniere ſoit ſuffiſamment fournie de perches ainſi que de plantes.

Du Riz, Oriza.

Le riz eſt une eſpéce de froment que je n'ai pourtant point mis au nombre des autres bleds, parce que c'eſt une plante étrangere. Le grain de riz n'eſt blanc que quand il eſt mondé; il approche de la figure du froment ordinaire, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus petit : il vient ſur un tuyau de la hauteur de deux pieds ou environ, plus gros & plus plein de nœuds que celui de notre froment, & ſes feuilles reſſemblent à celles du poireau; ce tuyau jette ſon épi en forme de rameau ou bouquets, où l'on trouve le riz renfermé dans une capſule jaunâtre, rude, cannelée par petites côtes, & terminée par un filet.

On ne cultive point ou preſque point de riz en France : on nous l'apporte tout ſec de Piémont, d'Eſpagne & de pluſieurs autres endroits. Notre maniere la plus ordinaire eſt de le manger en grains cuits dans du lait, après l'avoir fait revenir ou gonfler dans de l'eau, & il eſt d'un grand uſage en Carême : on fait auſſi une eſpéce de bouillie avec du riz battu. Nous le mêlons quelquefois dans la ſoupe. Les peuples du Nord mangent les poules & les autres viandes avec du riz & du ſafran. Autrefois on n'oſoit faire une nôce, s'il n'y avoit du riz jaune, c'eſt-à-dire, ſafrané. Les Orientaux employent ce grain par-tout; il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de riz cuit dans de l'eau; ils en font du pain, dans lequel ils mêlent du ſeigle & du millet pour le rendre meilleur; ils font

de Tabaco, une des Provinces du Royaume de Jucatan en Amérique, où les Eſpagnols en trouverent pour la premiere fois. Comme elle eſt en vogue plus que jamais, je parlerai de ſa figure avant que d'enſeigner ſa culture; le tout pour l'inſtruction de ceux qui ne la connoiſſent que dans leur tabatiere ou en corde.

Deſcription. Elle croît non-ſeulement aux Indes; mais encore dans toute l'Europe. Elle a la tige fort droite, groſſe, velue & viſqueuſe; les feuilles larges & longues, vertes tirant ſur le jaune, de bonne odeur, d'un goût âcre, un peu velues, douces, viſqueuſes, & chargées de filamens, qui ſont les côtes du tabac. Les feuilles ſont beaucoup plus grandes & en plus grand nombre au bas de la tige qu'au haut; & plus elle monte, plus elles deviennent petites & moins fréquentes. La plante eſt toute en feuilles & aſſez baſſe avant de monter en tige; mais, en s'élevant, elle jette beaucoup de feuilles; & des nœuds qu'elle forme, de demi-pied en demi-pied, ſortent des branches dont il y en a qui viennent auſſi longues que le bras. Elle croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, même juſqu'à ſix & ſept, lorſqu'elle eſt ſemée en terre graſſe & chaude, & qu'on la cultive avec ſoin; mais ordinairement on arrête la tige à la hauteur de deux pieds & demi ou trois pieds, & on la coupe tous les ans. Au haut de ſes branches naît ſa fleur, qui eſt preſque ſemblable à celle de la nielle des jardins, de couleur blanchâtre & incarnadine, en forme de clochette, qui ſort d'une coſſe ou capſule ſemblable à un petit giblet: auſſi-tôt que ſa fleur eſt paſſée, cette capſule s'arrondit & s'emplit de graines fort menues, noires quand elles ſont mûres, & vertes quand elles ne le ſont pas encore. Elles ont la figure & la conſiſtance de celles du pavot.

Dans les climats chauds, le tabac porte feuilles, fleurs & graines en même tems, pendant neuf ou dix mois de l'année: il jette beaucoup du pied, & ſe renouvelle par quantité de jettons & de boutures: ſes racines ne ſont pourtant qu'un petit amas de filets fort déliés, mêlés de quelques-uns un peu plus gros, mais fort courts pour la hauteur de la plante: ſes feuilles & ſes racines rendent un jus gluant & réſineux, tirant ſur le jaune, dont l'odeur eſt approchante de la réſine & non déſagréable, & la ſaveur aigue & âcre; ce qui prouve que le tabac eſt ſec & chaud.

Eſpéces. Il y a en Amérique quatre ſortes de tabac, qui ſont le petun, le tabac à langue, le tabac d'amazone & celui de verine. On ne les diſtingue que par la forme de leurs feuilles.

Le *petun* a les feuilles très-vertes, charnues, cotonées, épaiſſes & maniables: elles ont ordinairement dans leur maturité quatorze pouces de large ſur vingt-ſix de long; & malgré qu'elles ſoient beaucoup plus belles que celles des autres eſpéces, cependant on cultive beaucoup moins de petun que de tabac à langue, à cauſe que ſes feuilles, qui ſont délicates & remplies d'une grande humidité, diminuent prodigieuſement en les mettant ſécher.

Le *tabac à langue* a les feuilles épaiſſes, charnues, fortes, liantes, graſſes & douces en les touchant: elles diminuent moins en ſéchant & ſe gardent plus long-tems, parce qu'elles n'ont pas tant d'humidité. A l'égard de leur largeur, elle n'eſt que de huit pouces; mais pour la longueur elle va comme le petun juſqu'à vingt-ſix pouces: c'eſt ce peu de largeur, ſur tant de longueur, qui a fait donner le nom de tabac à langue à cette eſpéce.

Le *tabac d'amazone* a les feuilles très-épaiſſes & fort charnues: elles n'ont preſque point de déchet en ſéchant, malgré qu'elles paroiſſent avoir beaucoup d'humidité. Elles ont la même longueur que celles des deux précédentes eſpéces; mais elles ſont plus larges, & rondes à leur extrêmité. Ce qui les différencie encore des autres, c'eſt que les petites côtes, qui ſoutiennent chaque feuille,

dez de Tolede, s'aviserent d'en envoyer en Espagne & en Portugal. M. Nicot, Ambassadeur de France dans la derniere de ces deux Monarchies, fit mettre dans son jardin un essai de cette plante étrangere, qu'un Gentilhomme, Garde des Chartres de Portugal, lui avoit donné; elle y crût & multiplia. Un Page de l'Ambassadeur en ayant par hasard appliqué le jus & le marc sur un ulcere malin, qu'un de ses parens avoit au nez, le tabac opéra si bien, que sous les yeux de l'Ambassadeur, qui en fut averti, & des Médecins du Roi de Portugal, qu'il fit aussi avertir, le *noli me tangere* (c'est le nom de l'ulcere) guérit parfaitement en dix jours. Quelque tems après, un Cuisinier du même Ambassadeur, qui s'étoit coupé le pouce, s'étant rétabli par cinq ou six appareils de tabac; & vingt jours ensuite le pere d'un autre Page du même Ministre, s'étant aussi guéri en dix jours, par le tabac, un ulcere qu'il avoit à la jambe depuis deux ans; le fils d'un Capitaine guéri des écrouelles par le même remede: tous ces essais suivis de quelques autres, accréditerent cette plante si vîte & si bien, qu'on ne parloit plus que de l'herbe de l'Ambassadeur. C'est delà qu'elle a pris les trois principaux noms qu'elle a encore; *Tabac*, de Tabaco, nom du pays où on l'a d'abord prise; *Nicotiane*, du nom de l'Ambassadeur qui l'a fait connoître; & *Petun*, parce que les Naturels de l'Amérique l'appelloient ainsi. Le mérite & la plante du tabac furent bientôt connus de toute l'Europe; &, à l'envi de l'Ambassadeur, le Grand-Prieur, à qui il en avoit présenté à son arrivée dans Lisbonne, la Reine Catherine de Médicis, à qui il en envoya en France, le Cardinal de Sainte-Croix, Nonce en Portugal, & Nicolas Tournabon, Légat en France, qui en eurent aussi des premiers, firent appeller le tabac chacun de leur nom, *herbe au Grand-Prieur, herbe à la Reine, herbe de Sainte-Croix* ou *de Tournabon.* Les Savans même trouverent dogmatiquement que le mot amériquain *petun*, qu'ils latiniserent en *petum*, venoit d'un mot grec qui signifie *étendre*, parce que les feuilles du tabac s'étendent beaucoup.

Le pour & le contre du Tabac. Il a pourtant eu des Antagonistes aussi-bien que des Panégyristes.

On nous dit, d'un côté, que *c'est le plus riche trésor qui soit venu du pays de l'or; qu'il réunit en soi ce que les autres plantes n'ont que séparé; que la nature en ayant fait un miracle, elle ne devoit pas le cacher pendant six mille ans à la plus belle partie du monde; qu'elle fut injuste de le releguer si long-tems parmi les Sauvages & les Barbares, & d'être moins indulgente pour nous que pour eux;* & qu'enfin *le tabac marque si bien sa puissance, qu'étant réduit en poudre & en fumée, il garde encore tout son prix & sa force.*

On nous crie au contraire, pour le parti ennemi du tabac, que *si on le prend par le nez, on se gâte l'odorat & la mémoire;* & que, *pris par la bouche, il dérange le cerveau & noircit le crâne;* qu'*Amurat IV, Empereur des Turcs, le Grand Duc de Moscovie & le Roi de Perse en défendirent l'usage à leurs Sujets, sous peine de la vie, ou du moins d'avoir le nez coupé;* qu'*un Savant Roi d'Angleterre* (Jacques Stuart) *& un des plus fameux Médecins du siécle présent* (M. Fagon) *ont écrit contre l'usage du tabac; que le Pape Urbain VIII a excommunié tous ceux qui en prennent dans les Eglises.*

La chaleur des partis a été jusqu'au point de disputer à M. Nicot la gloire de l'avoir donné à la France. Pour cela on a écrit qu'il étoit originaire d'Europe, & qu'avant la découverte du nouveau Monde, on en trouva diverses plantes dans les Ardennes. Pour le rendre au contraire à l'Amérique, respectueusement & sans démentir ce qu'on dit des Ardennes, on a osé écrire que les vents en avoient pu apporter la semence d'Amérique en Europe, & justement dans les Ardennes. Mais, ce qu'il y a de plus certain, c'est que cette plante a toujours été appellée, & le sera apparemment toujours, du nom de *tabac*, qui a été emprunté de celui

ture ; on ne laiſſe que dix ou douze feuilles au plus ſur chaque tige , & on arrache tous les rejettons qui paroiſſent.

On ne cultive guère le tabac que pour avoir ſes feuilles. C'eſt pourquoi , à meſure qu'elles mûriſſent , on choiſit les belles & les médiocres , on les met en paquets de trois douzaines, en les enfilant enſemble par la tête , & on les pend à l'ombre à quelque plancher ou dans des greniers pour les faire ſécher & les garder. Il ne faut jamais les mettre ſécher au ſoleil , au vent , ni au feu. Leurs marques de maturité ſont , lorſqu'elles ſe détachent aiſément de la plante en y touchant, & que, de couleur verte qu'elles étoient, elles deviennent marbrées ; cela arrive communément à la fin d'Août & dans le mois de Septembre. A l'égard de la tige, on la laiſſe en terre, pour que les feuilles qui ne ſont pas mûres, puiſſent le devenir : c'eſt ce qui fait qu'on voit quelquefois des plantes de tabac en Décembre dans les champs. On en conſerve proprement la graine juſqu'au mois d'Avril ſuivant, qui eſt le tems de la ſemer ; car le tabac meurt tous les ans, après avoir donné ſa graine.

Dans les Indes on prépare un quarré de terre bien expoſé au ſoleil , & on y plante la ſemence du tabac : on arroſe tous les jours ce quarré , on le couvre pendant l'ardeur du ſoleil , ſoit de feuilles , paillaſſons ou branchages , & on le découvre pendant la nuit, afin que la roſée l'humecte. Quand il ne fait point de ſoleil & qu'il ne pleut pas, on l'arroſe tout de même. Cette ſemence étant levée, elle forme une petite tige comme la laitue : on la tranſplante de même , à trois pieds l'une de l'autre , & on n'y ſouffre point de plantes étrangeres. Lorſque les feuilles ſont devenues grandes & qu'elles ſont mûres, alors on coupe le tabac & on le laiſſe deux ou trois heures au ſoleil; puis on amaſſe toutes les plantes deux à deux pour les pendre à des perches , juſqu'à cinq étages, les unes ſur les autres , dans des loges qui ſont ſeulement couvertes, de peur que le tabac ne ſoit mouillé , mais ouverte de toutes parts, afin que l'air y puiſſe mieux entrer & empêcher le tabac de s'échauffer & de pourrir. Avant le lever du ſoleil on dépend ces perches , afin de tenir les feuilles de tabac ſouples , qu'elles ne ſe caſſent pas & ne ſe réduiſent point en poudre , & on en tire toutes les jambes.

Quand il eſt ſec, on met toutes les feuilles enſemble en paquets qu'on appelle *magnotes* ou *manoques* : avant que de les corder, on les laiſſe tremper dans l'eau de la mer, ou du moins dans de l'eau commune ; & enſuite on les tord en façon de rouleau ou rôles, qui ſe forment autour d'un bâton par le moyen d'une eſpéce de moulinet.

Le tabac vient par-tout , & ſe vend très-cher, quoiqu'il coûte fort peu. Mais comme il eſt à préſent défendu d'en cultiver preſque par toute la France , je n'en parlerai point davantage , d'autant que le reſte n'a rien d'eſſentiel , & que tout le monde le fabrique aiſément, quoique chacun ait ſa maniere.

Les marques du bon tabac en corde ſont une coupe belle & luiſante , une odeur agréable , & qu'il ſoit de bonne garde.

CHAPITRE XV.

tombent perpendiculairement ſur la groſſe côte du milieu ; au lieu que dans les autres eſpéces elles ſuivent le contour des feuilles.

Celui *de verine* a auſſi les feuilles bien nourries & charnues ; mais elles ſont rudes, ridées, pointues & étroites, n'ayant pas plus de huit à neuf pouces de longueur. Cette eſpéce qui eſt la moins grande des quatre, n'eſt pas d'un grand rapport, parce qu'elle diminue conſidérablement en ſéchant, attendu qu'elle a beaucoup d'humidité.

Culture. Le tabac demande une terre graſſe & humide, bien expoſée au midi, bien labourée & amendée par beaucoup de fumier bien conſommé. Il vient infiniment mieux dans une terre un peu ſpacieuſe, ſur-tout quand il y a un mur qui lui renvoye la chaleur du midi, & qui le garantit des vents, dont celui de biſe eſt le plus à craindre pour une plante qui a ſi peu de racines par rapport à ſa hauteur. On doit l'arroſer quand le tems ſe porte au ſec, & comme elle craint fort le froid, il faut l'en garantir l'hiver par des nattes, des paillaſſons ou autrement ; du moins ce ſont les précautions que prennent ceux qui cultivent curieuſement, dans leurs jardins, cette plante exotique : mais on n'y fait pas ces façons en plein champ, & l'expérience apprend qu'elle ne demande pas tant de ménagement.

Le tems de le ſemer en ce pays, eſt à la fin de Mars ou au commencement d'Avril. (Les Indiens & les Eſpagnols le ſement en automne, ou en Août au plutôt.) Pour cela on fait un trou en terre avec le doigt & de ſa longueur ; on y jette dix ou douze grains de tabac, & on recouvre le trou ; (ils ſont ſi menus, que la terre les étoufferoit s'il n'y en avoit que trois ou quatre :) s'il fait ſec, on arroſe légérement au bout de quinze jours. On peut le ſemer à la main, en mêlant le grain avec de la terre ou un peu de cendre, afin qu'il ne leve pas trop épais. Il eſt long-tems à lever ; mais auſſi-tôt qu'il l'eſt, on doit le couvrir la nuit pour le défendre du froid, & continuer ainſi juſqu'à ce que l'herbe ait quelque force, afin qu'elle ſoit toujours verte & belle. Dans les pays chauds, il faut auſſi la préſerver du grand ſoleil tant qu'elle eſt tendre, & l'arroſer ſouvent.

Il y a des perſonnes qui ſement la graine de tabac ſur des couches de fumier hautes d'un pied & demi, & qui lui donnent de fréquens arroſemens pour qu'elle leve plus promptement. Auſſi-tôt qu'elle eſt bien levée & qu'elle a aſſez de force, ils la tranſplantent à la fin de Mai, en Juin ou au commencement de Juillet.

Quand celle qu'on a ſemée en pleine terre eſt bien levée & forte, comme il y a autant de tiges que de grains reſſuſcités, & que leurs racines ſont mêlées les unes parmi les autres, ce qui fait qu'elles s'étoufferoient dans la ſuite ſi on ne les ſéparoit, il faut, avec un grand couteau, faire un cerne en terre à l'entour de cette touffe de plantes, l'enlever en motes & la jetter dans un baquet plein d'eau, afin que la terre s'en ſéparant, les petites tiges reſtent ſeules au-deſſus de l'eau, enſuite on les prend doucement l'une après l'autre, ſans rien rompre, on les enveloppe ſéparément dans de la terre mere, qu'on prend de la motte ou du trou où elles ſont nées, & on les tranſplante à trois pieds du mur, & à deux pieds & demi ou trois pieds l'une de l'autre. Si la terre, où on les veut mettre, n'eſt pas ſi bonne que l'autre, on doit la rendre ſemblable par les amendemens, & ſecourir les tiges tranſplantées par de fréquens arroſemens, juſqu'à ce qu'il ſoit tems de les cueillir après qu'elles auront fleuri & grené. Il faut ſur-tout ſarcler aſſidument.

Lorſqu'elles ont environ deux pieds & demi ou trois pieds de hauteur avant qu'elles fleuriſſent, on les arrête en coupant le ſommet de chaque tige, pour l'empêcher de croître & de fleurir, afin que les feuilles qui reſtent, ſe fortifient mieux : on arrache en même tems celles qui pourroient toucher à terre & ſe remplir d'ordures, & on les garde pour en faire du tabac commun. On ôte auſſi toutes celles qui ſont vicieuſes, piquées de vers, ou qui ont quelque diſpoſition à la pourri-

Aussi-tôt que le pastel est semé, on le herse de tout sens, afin qu'il soit bien couvert; on le laisse ainsi germer & pousser ses feuilles jusqu'à la hauteur de deux ou trois doigts; ce qui arrive environ vers le huitiéme d'Avril, dans les pays chauds, & plus tard dans les climats tempérés: alors on beche la terre autour des plantes du pastel, sans les offenser en aucune partie.

Récolte & façons du pastel. Peu de tems après, on cueille les feuilles à mesure qu'elles mûrissent, c'est-à-dire qu'elles commencent à prendre couleur, non au milieu, mais par les bords; elles mûriroient trop, & on feroit une petite récolte, si on attendoit davantage: on les porte à l'ombre, & on les met en tas pour qu'elles se flétrissent; puis on beche de nouveau le champ, sans blesser la tige ni les racines du pastel qui reste en terre: on recommence ce labour autant de fois qu'on en tire les feuilles; en quoi consiste tout le fruit de cette culture.

On fait, par an, quatre à cinq récoltes du pastel en France, & sept dans les climats qui sont plus chauds; mais on n'estime que les premieres récoltes de chaque année, parce qu'elles vont toujours en dégénérant. Pour bien cueillir le pastel, on tient chaque plante séparément avec la main, on en arrache les feuilles jusqu'à la racine de la tige, puis on les porte flétrir à l'ombre, comme on vient de le dire, parce que le soleil les gâte. Il est pourtant nécessaire de les faire flétrir avant de les broyer, afin que leur maturité soit parfaite, & qu'elles aient le tems de se décharger d'une certaine humidité qu'elles ont, & qui nuiroit à la bonté du pastel.

La premiere récolte est toujours plus abondante que la seconde, celle-ci plus que la troisiéme, & ainsi de suite: le contraire arrive pourtant souvent, selon que les pluies y causent du dérangement; car c'est dans les saisons les plus chaudes ou les plus tempérées que cette plante fructifie mieux.

Après que les feuilles du pastel sont bien flétries, on les pile ou bien on les fait moudre sous une meule de pierre posée sur son cercle, & qu'un cheval tourne sur une grande pierre, qui est pareillement ronde, plus large que la meule, creusée & rebordée dans tout son tour, pour que la meule puisse faire le tour au-dessus, & que l'eau qui sortira des feuilles broyées puisse s'écouler. Les Huiliers se servent communément d'une pareille machine pour écacher les noix & en tirer la premiere huile.

Lorsque les feuilles du pastel sont toutes applaties sous la meule, on fait arrêter le cheval, on en retourne le pastel, de maniere que le suc qui en est exprimé, coule dans la partie la plus basse de la pierre; on en ôte ce suc, on nettoie l'endroit, puis on remet les feuilles sous la meule, le dessus dessous, pour les presser encore; ensuite on les met en pile pendant huit ou dix jours, pour qu'elles s'égouttent. Après ce tems, ou, selon d'autres, au sortir du pressoir, on met cette espéce de pâte en pelottes d'environ une livre & demie chacune; ce qu'on appelle *pastel en cocs* ou *cocagnes*, c'est-à-dire, en boule.

On les fait sécher, à l'ombre, sur des claies, qu'on met ordinairement exprès, sur chaque moulin: ensuite on les porte au magasin jusqu'aux mois de Janvier, Février & Mars, qui sont le tems qu'on a coutume de les mettre en poudre. On se sert, pour cela, de masses de bois, avec lesquelles on bat les coques de pastel, après les avoir pesées, pour en savoir mieux le compte: ensuite on le met dans de l'eau, la plus croupie qu'on puisse avoir, pourvu qu'elle ne soit point sale, puante, ni grasse. Quand le pastel est bien mouillé & bien mêlé dans l'eau, pour qu'il en soit également pénétré, on l'y laisse tremper durant quatre mois, pendant lesquels on l'y remue de tems en tems, trente-six à quarante fois, afin qu'il ne s'échauffe point, & qu'il soit par-tout également pénétré de son eau. Après cela, on l'emballe, & il est en état d'être débité & porté par-tout. Le plus vieux

pastel est toujours le meilleur : on croit pourtant qu'il ne doit pas passer dix ans.

Il y a des personnes qui font un peu plus de façons pour l'apprêter : après l'avoir mis en coques, ils les font sécher au soleil, & au four, si le tems est pluvieux, puis ils les portent au grenier jusqu'à la Saint-Martin, qu'ils les pressent dans la meule pour la derniere fois, & qu'ils les réduisent en poudre. Elles ont encore assez d'humidité pour fermenter & s'échauffer sensiblement : c'est pourquoi, en les tournant, ils les arrosent d'eau jusqu'à ce qu'elles en soient suffisamment imbibées ; car le trop d'eau noie le pastel ; & s'il en a trop peu, il s'échauffe & se gâte. Cela fait, ils l'empilent par tas, plutôt longs que hauts : ils le visitent tous les jours, & ils le remuent de jour à autre, jusqu'à ce qu'il ne fermente que médiocrement. Ils se contentent, alors, de le remuer de quatre jours en quatre jours, ou de six en six, jusqu'à ce qu'il ne fermente plus : sans ces soins, le pastel s'échaufferoit trop, & se cuiroit de maniere qu'il ne vaudroit rien. Quand il est ainsi préparé, ils le portent dans un lieu frais & bien pavé, & ils l'y laissent jusqu'à ce qu'ils le vendent. Plus il reste en monceaux, plus il s'affine. Vers Toulouse, on ne réduit pas le pastel en poudre, on le cueille dans de grands vaisseaux, on le porte au pressoir pour en ôter tout le suc & l'humidité ; puis avec le marc on fait de petites pastilles, qu'on met sécher, en été, à la grande chaleur du soleil, & on les vend ainsi.

Tant que le pastel est en terre, il faut avoir soin de le bien sarcler ; autrement il dégénere en *bourdaigne*, qui est le pastel bâtard, qu'il faut aussi arracher, lorsqu'il y en a, à cause qu'il affame le bon, & que ses feuilles se chargent de terre qui nuit à la bonté du pastel. On ne doit point cueillir le pastel, lorsqu'il est mouillé de rosée, ni mêler aucunes feuilles étrangeres, parce qu'il n'y a rien qui le gâte davantage, & qui en ternisse plus la couleur.

Le pastel amaigrit la terre : c'est pourquoi, après qu'il est dépouillé, il faut la laisser reposer un an avant d'y en semer d'autre.

Pour avoir de la graine de pastel, on en laisse la quatriéme ou cinquiéme partie d'un arpent, sans y toucher, après la récolte de Septembre, puis, au mois de Mai ou de Juin suivant, on coupe les tiges du pastel où est la graine, on les porte sécher au soleil, & ensuite on les bat ; après quoi on couvre cette graine, & on la porte au grenier pour la conserver & la semer en saison. Le pastel a aussi quelques vertus médicinales.

Quand les Teinturiers se sont servi de la guesde pour teindre leurs laines, ils amassent & font sécher l'écume rouge qui surnage dans les chaudieres, & c'est-là l'*inde* dont les Peintres se servent, & que les Apothicaires vendent pour nettoyer les ulceres, & manger les chairs superflues.

De la Vouede.

La vouede est une espece de petit pastel qui vient particuliérement en Normandie. On la cultive comme le vrai pastel, auquel elle ressemble : la différence n'est qu'en ce que la vouede est plus foible & rapporte moins, apparemment parce qu'elle n'est pas dans un climat aussi chaud qu'est par exemple, celui du Languedoc, ou parce qu'elle est d'une autre nature : c'est pourquoi la récolte en est moins abondante. Pour préparer la vouede, il faut la mouiller bien moins que le pastel : elle vaut pourtant mieux que l'indigo ; & on feroit de fausses couleurs, si on mettoit plus d'une livre d'indigo sur cent livres de vouede.

De la Gaude ou *Herbe à jaunir,* Luteola *ou* Glastum.

La gaude est une plante annuelle dont la racine est peu profonde, les feuilles

longues, étroites, d'un verd gai, courbées ſur terre en rond, d'où s'éleve une tige de trois à quatre pieds de haut, branchue & garnie de feuilles ſemblables à celles du pied, mais qui ſont moins longues à meſure qu'elles approchent du haut. Les fleurs qui en naiſſent ſont diſpoſées en épis longs en forme d'un grand œillet ſimple, d'un jaune verdâtre. Elles ſont ſuivies d'un fruit verdâtre, arrondi, terminé de trois pointes, & qui renferme des ſemences menues, brunes & preſque rondes.

La gaude ſert aux Teinturiers pour teindre en jaune. Les céladons, verd-de-pomme, verd-de-mer, verd-naiſſant & verd-gai, doivent être *alunés*, & enſuite *gaudés*, c'eſt-à-dire, trempés dans de l'alun, & teints avec la gaude, puis paſſés ſur la cuve d'inde. Les bleus teints en indigo doivent être gaudés, & deviennent verds. La gaude la plus menue & rouſſette eſt la meilleure : on en cultive preſque par-tout; elle vient même naturellement dans la plupart des Provinces de France, elle fleurit en Mai.

Elle ſe plaît dans les terres légeres & bien labourées. On la ſeme bien clair aux mois de Mars & de Septembre; & elle ſe trouve mûre dans les mois de Juin & de Juillet. Il faut ſeulement avoir ſoin de la ſarcler quand elle leve, & de la cueillir dans ſon vrai point de maturité ; car ſi on le fait trop tôt, la graine ſe ride, s'altere & ne vaut rien pour ſemer : ſi au contraire on attend trop tard, la graine ſéche & tombe: cela eſt pourtant moins à craindre que le trop peu de maturité. On n'arrache point la gaude, on la coupe rez-de-terre. Dans les pays chauds, la graine en eſt ſouvent aſſez ſéche lorſqu'on la recueille; mais dans les climats tempérés, il faut la faire ſécher ſoigneuſement, & prendre garde qu'elle ne ſe mouille après qu'on l'a cueillie.

Pour faire l'indigo, mettez bouillir du paſtel dans de l'eau, avec de la chaux éteinte : ce qui s'éleve au-deſſus, qu'on retire en écumant l'eau, mêlé avec un peu d'amidon, fait l'indigo. La gaude avec la gueſde ou paſtel fait le verd, parce que le verd eſt un mêlange de jaune & de bleu, de même que le jaune eſt un composé de rouge & de blanc.

De la Sarette.

La ſarette eſt une plante qui ſert auſſi aux Teinturiers, pour le jaune du petit teint. Elle croît naturellement par-tout ſans culture : c'eſt pourquoi il n'eſt pas beſoin de s'étendre ſur ſon ſujet. Il faut ſeulement obſerver que quand on veut en conſerver, elle doit être bien mûre avant de la cueillir; mais pour celle qu'on emploie fraîchement, il n'importe qu'elle le ſoit beaucoup.

Du Seret, Oriſel, ou petit Genêt.

Le ſeret ou ſereque, qu'on nomme auſſi oriſel ou petit genêt, eſt une plante qui vient originairement des Canaries, où elle n'eſt connue que ſous le nom d'oriſel. Elle s'eſt naturaliſée en France, particuliérement en Provence, d'où les Marchands Droguiſtes de Paris la font venir. Ses feuilles ſont très-vertes, & cependant elles ſervent à teindre en jaune : c'eſt pour cela que les Teinturiers l'appellent herbe à jaunir.

De la Garance, Rubia.

La garance eſt une plante qu'on ne cultive que pour ſa racine; & par-là elle differe des plantes ci-deſſus, dont on ne met que les feuilles en uſage. La garance teint en rouge, & il faut donner un pied de garance à la plupart des étoffes du bon teint. Le noir doit être *garancé*, c'eſt-à-dire teint avec de la garance, pour être meilleur, plus beau & plus ſain.

La racine de la garance eſt vivace, groſſe, au plus, comme le doigt, & d'un rouge qui tire ſur le jaune. Elle trace & s'étend beaucoup ſans s'enfoncer en terre; elle a l'écorce rouge & la moëlle couleur d'orange: les tiges qui en naiſſent ſont longues, rudes, quarrées & ſemblables au grateron, quoique plus rudes & plus grandes: ſes feuilles ſont arrangées à l'entour des tiges, nœud par nœud, & par certains intervalles, en croix de Bourgogne & en maniere d'étoiles. La graine en eſt ronde, verte d'abord, mais enſuite elle devient rouge, & enfin noire quand elle eſt mûre & de la groſſeur d'un grain de poivre: on la récolte aux mois d'Août & Septembre.

Cette plante, quoique d'un bon produit, naît aſſez aiſément; il en vient même naturellement en France, en Hollande, en Flandre, & ſur-tout auprès de Lille, d'où vient la meilleure. On en fait en Flandre & en Zélande un commerce ſi gros & ſi lucratif, qu'il devroit nous animer à cultiver cette plante plus qu'on ne fait en France. En Arménie & en Géorgie on l'appelle ſimplement *bois*: il s'en trouve quantité aux environs de Teſflis.

La garance ſe plaît dans les terres un peu humides, comme marais deſſéchés ou autres fonds, plutôt gras & humectés, que ſecs & légers. Il n'y faut pourtant pas d'eau croupiſſante ni ſéjournante, parce qu'elle pourriroit la racine qui fait le prix de la garance. Si l'on n'a, pour ſemer cette plante, que des terres fortes argilleuſes, ou de fortes ſablonneuſes, elle réuſſit mieux dans les dernieres, que dans les fortes argilleuſes.

Quand la terre, deſtinée en garance, a été labourée trois ou quatre fois, on l'enſemence au mois de Mars. Il faut autant de graine pour un arpent de garance, que pour un arpent de chanvre. La garance vient bien ſur les côteaux où il y a de bonnes terres & quelques chûtes d'eau, parce qu'elle aime l'humidité: on en amende bien la terre, & on la laboure à la charrue ou à la houe: on la herſe immédiatement après la ſemaille, & on a ſoin de la bien ſarcler, principalement un peu après que la garance eſt levée; &, de tems à autre, pendant les dix-huit mois que cette plante eſt enterrée, on ne la ſarcle qu'à la main, de peur d'endommager les racines. Au mois de Septembre, environ ſix mois après la ſemaille, on en cueille la graine ſeulement, & on en coupe toute la fane rez de terre; puis, pour faire groſſir les racines qui en font tout le profit, on couvre chaque pied d'environ deux bons doigts de terre, afin que la gelée n'y faſſe point de tort, & qu'elles aient plus de ſubſtance & de ſels. L'année ſuivante, au commencement de Septembre, on en cueille la graine & on coupe toute l'herbe; &, vers la ſaint Martin ſuivante, environ dix-huit mois après qu'on l'a ſemée, on arrache les plus groſſes racines, & les autres enſuite au bout de deux ans, plus ou moins tard, à meſure qu'elles groſſiſſent, ou qu'on les juge être de bon débit.

En Italie, ils les laiſſent juſqu'à des ſix, huit & dix années en terre, afin qu'elles aient plus de volume & de force; & pour cela, ils en cultivent des campagnes entieres, partagées en diverſes portions, & différentes en âges, c'eſt-à-dire, ſemées en différens tems. Comme on n'en ôte des racines qu'en une ſeule ſaiſon de l'année, une *garanciere* (c'eſt ainſi qu'on appelle un champ en garance) dure huit ou dix ans, tant à cauſe des petits pieds de ſemaille, qui groſſiſſent petit à petit, qu'à cauſe des nouvelles productions que les racines, les chevelures & les graines qui tombent, forment ſucceſſivement.

Toute la culture que demande une garanciere, pendant ces dix ans, ne conſiſte qu'à un labour chaque année, avant l'hiver, & à lever, au mois de Septembre, les racines qui ont le plus profité. Il n'eſt pas néceſſaire de la reſemer, & les feuilles qu'on coupe, peuvent ſervir de fourrages aux beſtiaux.

Lorſque les racines ſont arrachées, on les ratiſſe & on les met ſécher au

ſoleil, puis au four, ou, ſelon d'autres, à l'ombre ſeulement, quand le climat eſt trop chaud : enſuite on les met ſous une meule, pour les moudre & les réduire en poudre, qu'on enferme dans des ſacs bien clos pour qu'elle ne s'évente point.

Il faut choiſir la racine de garance la plus jaune, groſſe & chevelue, tirant ſur le vrai oranger de Provence, fort amere au goût, la moins ſeche & la moins aride ; ce qui ſe connoît, quand, à la cuiſſon, elle devient aiſément rouge & ſucculente.

Il eſt néceſſaire ſur-tout de garantir les garancieres des inſultes des beſtiaux.

La garance mûrit aux approches de l'automne, à meſure que ſon feuillage jaunit & prend ſa couleur naturelle.

La plupart de ceux qui ſe mêlent de gouverner la garance, & qui veulent en tirer plus de profit, ne ſe contentent pas d'en cueillir la graine durant cinq ou ſix ans, & d'en recouvrir de terre les racines & les pieds, ils font ce ménage juſqu'à dix ou douze ans : parce que plus les racines reſtent en terre, plus on retire de garance, qui eſt plus fine, plus forte & meilleure que ſi on les arrachoit plutôt. C'eſt ordinairement au mois de Septembre qu'ils arrachent les racines de la garance, qui ont été couvertes de terre ; enſuite ils les apprêtent comme on vient de le dire ; &, lorſqu'elles ont été moulues la premiere fois, ils criblent la poudre des écorces qui eſt la plus fine & la meilleure, puis ils font moudre ces racines une ſeconde fois : la poudre en eſt un peu groſſiere ; mais elle ſert pour être mêlée avec les racines de dix-huit mois, qui ne donnent pas une poudre ſi eſtimée que la premiere.

On prétend qu'un demi-arpent de garance en bonne terre bien cultivée à propos, peut donner cent écus & plus de revenu au bout de la ſixiéme année qu'on arrachera les racines de cette plante, y compris la graine qu'on en tire tous les ans.

Quand la garanciere eſt vuide & qu'il n'y a plus de racines, on cherche un autre morceau de terre pour en faire une nouvelle en cette maniere. On ramaſſe toutes les petites racines de la vieille garance : après avoir bien préparé & bien fumé le champ qu'on leur deſtine, on les y tranſplante comme des poireaux. On peut la renouveller de ſemence ; mais on avance bien plus à le faire par plants enracinés.

Pour renouveller une garanciere, les bons ménagers n'attendent pas que celles qu'ils ont, ſoient épuiſées ; ils en dreſſent d'autres deux ou trois ans auparavant, afin de n'en pas manquer pour le débit. La terre dont on a tiré les racines de garance, n'eſt plus propre pour la même plante, mais bien pour le froment ; il y croît en abondance, d'autant que les petites racines qui reſtent de la garance, ſervent d'engrais à la terre.

Les billons de garance ſont ſouvent falſifiés par les Etrangers, qui mêlent de la terre rougeâtre avec quelque pouſſiere de garance. Il y en a de deux ſortes ; la *garance de pipe*, qui eſt la plus groſſiere ; & la *garance en bale*, qu'on appelle autrement *garance de crap*, qui teint en nouvelle écarlate exquiſe.

Il y a auſſi une garance ſauvage qui croît d'elle-même & ſans culture, & que quelques-uns appellent la *petite garance* ou *alyſſum*.

Expérience ſur la garance. On lit dans les Mémoires de l'Académie des Sciences de l'année 1739, que la racine de garance a la vertu de teindre en rouge les os des animaux vivans qui en mangent, ſoit en en mêlant dans leur mangeaille ou autrement, ſans pour cela que leur chair en ſoit teinte.

De la Coris.

La coris *bleue* de Montpellier a la racine groſſe, longue & de couleur rouge, qui ſert à teindre les draps. Toute la plante eſt auſſi un peu rouge: on peut la cultiver comme la veſce. Il y a auſſi une coris *jaune*, dont la tige eſt quarrée, & les feuilles ſemblables à celles du lin.

Du Chardon à Bonnetier, Dipſacus.

Le chardon à Foulon ou à Bonnetier eſt ſi néceſſaire aux Bonnetiers & aux Drapiers drapans, pour carder & parer leurs Marchandiſes, qu'on trouve du profit à en cultiver à la campagne, quand on eſt à portée d'en avoir le débit. Cette plante aime la terre légere & pleine de ſels, quoiqu'un terrein gras en produiſe davantage; mais elle ne croîtroit qu'imparfaitement dans les terres pierreuſes & ſablonneuſes.

On la ſeme ſur la fin du mois de Mars ou au commencement d'Avril, dans une terre labourée deux ou trois fois; & on la ſeme à claire-voie, parce que, quand elle eſt trop drue, elle ne produit rien qui vaille: on recouvre auſſi-tôt la ſemence avec la herſe & le rateau.

Si avant l'hiver on avoit labouré la terre avec la houe ou la béche, & ſi on l'avoit bien amendée, les chardons n'y croîtroient que plus beaux & en plus grande abondance. On les ſarcle un peu après qu'ils ſont levés de terre, c'eſt-à-dire, au commencement de Mai; & en Juin ou Juillet on leur donne un léger labour, ſi on le juge à propos: s'ils ſont trop drus quand ils ſortent de terre ou quand ils levent, on arrache les plus foibles, afin que les autres viennent plus vîte, plus forts & plus beaux.

On en fait la premiere récolte à la fin de Septembre, vers la Saint-Michel, on arrache ſeulement les tiges dont les têtes ont fleuri cette premiere année, & on laiſſe les autres pour les cueillir l'année ſuivante, lorſqu'elles ſeront en fleurs. On peut tranſplanter, ſi on veut, les plantes qu'on étête: pour cela on les leve de terre avec la beche; on en arrache les têtes & les tiges qui les portent, puis on en replante la racine dans une terre meuble, par rayons comme les choux, à un pied & demi l'un de l'autre: cette racine reſſemble à celle d'un raifort. Il faut preſſer la terre tout au tour, lorſqu'on la plante: quand le germe commence à piquer, on les laboure en Mars, Avril ou Mai C'eſt ordinairement au mois d'Août qu'on les tranſplante; & on les récolte aux mois de Juillet & d'Août ſuivans.

Lorſqu'ils ont pouſſé leurs têtes, on coupe celles qui ſont quarrées & inutiles, afin que celles qui reſtent & qui ſont de ſervice, profitent.

Les chardons à Bonnetier commencent à fleurir par le haut de la tête, & la chûte de leurs fleurs marque le tems de leur récolte: on les coupe le ſoir ou le matin à un demi-pied de longueur, puis on les met dix ou douze en paquets, qu'on pend à l'ombre, ſéparés les uns des autres; ou bien on les expoſe au vent, & jamais au ſoleil, ni en un lieu humide, ni près de quelques grains, parce qu'ils ſont ſujets à la vermine qui ronge ſouvent la tige du chardon, & la ſépare d'avec la tête: c'eſt pourquoi on les étend aſſez ſouvent ſur des perches, ſous des hangards ou autres lieux couverts, ſans les mettre les uns ſur les autres. Lorſqu'ils ont été ainſi expoſés durant quelques jours, on choiſit ceux qui ſont propres à carder des bonnets; ce ſont les plus eſtimés: on n'emploie les autres que pour les draps.

Les Laboureurs, qui ont l'uſage de cette culture, choiſiſſent la ſemence de chardon, la mettent toujours dans une bonne terre bien préparée & bien fumée; &, ſi le plant leve trop dru, ils ſe contentent de le ſarcler; &, après avoir recueilli ceux qui fleuriſſent la premiere année, ils laiſſent croître les autres pour en faire la récolte l'année ſuivante, lorſqu'ils ſont en fleurs: enſuite ils les expoſent ſur le midi au ſoleil, pour achever de les perfectionner; ils les tournent deux ou trois fois, puis les attachent en bottes deux à deux, les mettent ſur une perche en un lieu ſec où le vent pénetre, & les laiſſent là juſqu'à ce qu'ils les choiſiſſent pour les vendre.

Quelques-uns, après avoir cueilli ces chardons, les mettent ſur des claies faites exprès; ils les y fichent la tête en haut, afin que les piquans ne ſe gâtent point; &, lorſqu'ils veulent les porter ou les envoyer vendre, ils les attachent en bottes de deux coudées de longueur, & d'une en rond, autour d'un bâton, comme des oignons, le pied en-dedans & les piquans en dehors, afin qu'ils ne ſe briſent point.

Les boſſes de chardons ſe vendent en gros paquets d'un millier de boſſes; chaque millier compoſé de quarante petits paquets, ou glanes de vingt-cinq boſſes chacune, liées enſemble par la queue. Les plus groſſes têtes ſe vendent aux Bonnetiers & aux Couverturiers, les moyennes aux Drapiers & aux Laineurs, & les plus petites ſervent aux Manufactures d'étoffes les plus communes. Il faut tenir ces têtes dans un lieu ſec, parce que la moindre moiteur les met hors d'état de ſervir. Les chardons de Picardie ſont plus eſtimés que ceux de Normandie & de Languedoc.

CHAPITRE XVI.

De la multiplication du Bled, & généralement de toutes ſortes de Grains, Arbres & Plantes.

TOUT le ſecret de cette merveilleuſe multiplication, qui porte par-tout le plaiſir & l'abondance, ne conſiſte qu'à ſavoir forcer les germes de la plante à ſe développer promptement; car il eſt conſtant que le germe contient non-ſeulement la premiere plante qui en doit naître, mais encore tous les grains de toutes les plantes qui en naîtront dans la ſucceſſion des ſiecles: en ſorte que, pour multiplier le bled, il ne s'agit que d'ouvrir le tréſor enfermé dans chaque grain, & de développer en un an ce qui ne ſe développeroit qu'en trois ou quatre: voilà tout le myſtere. Il ne s'agit donc que de trouver un agent qui ſoit propre à ouvrir & à développer une partie de ce qui eſt enfermé dans un grain de froment: ce n'eſt pas une formation de germes nouveaux; ce n'eſt qu'une dilatation du ſein de la graine: dans ce ſein ſi petit en apparence, mais ſi fécond & ſi vaſte aux yeux de l'eſprit, il y a une infinité de germes, de petits embryons de plantes qui y ſont contenus, & que la ſucceſſion de pluſieurs milliers de ſiecles ne peut pas tout-à-fait développer, ni encore moins épuiſer.

Un ſeul grain de froment renferme aſſez de bled pour remplir tous les greniers des Pharaons d'Egypte; & ce ſeul grain cache un fonds, un tréſor de fécondité inépuiſable: il n'y a qu'à le ſavoir déployer, pour y trouver de quoi nourrir les cinq mille hommes que Notre-Seigneur raſſaſia de cinq pains d'orge ſur la montagne. Ce miracle ſe renouvelle tous les jours par la végétation de mille choſes que nous foulons aux pieds: on n'en eſt point ſurpris, on n'y fait pas même d'attention,

d'attention, parce qu'on ne ſonge point que la vertu qui a multiplié les cinq pains entre les mains du Seigneur, eſt la même qui fait que tous les ans quelques grains ſemés rendent de ſi abondantes moiſſons. Ces cinq pains étoient comme des ſemences dépoſées, non pas à la vérité dans la terre, mais entre les mains de celui qui a fait la terre, & qui l'a rendue enceinte de tous les ſels dont les grains tirent tous les ans le développement de leur fécondité.

Tout eſt graine & ſemence dans les plantes: il ne s'agit que d'ouvrir & d'étendre tous ces germes concentrés dans la ſubſtance de chaque végétal. Ainſi, ſi l'on étête un ſaule, il renaîtra au haut & le long du tronc une centaine de rejettons & de branches nouvelles, dont il n'y avoit aucune trace aux endroits d'où elles pouſſent: ſi on coupe ces rejettons, il en pouſſera d'autres ailleurs: ces cent rejettons fichés en terre, après un certain tems, en produiront chacun cent autres: les dix mille ſaules que l'on aura alors, ſi on les étête à leur tour, nous aſſurent pareillement de cent ſaules chacun: en voilà un million, puis cent millions; &, pour peu qu'on veuille pouſſer l'eſſai & la progreſſion géométrique plus loin, cette poſtérité de ſaules paſſera l'imagination, tant les tréſors de la nature ſont vaſtes & inépuiſables.

La multiplication eſt donc le développement de ces germes concentrés, pliés, enveloppés dans le grain. Dans le germe d'un grain de froment, outre le principal tuyau qui doit ſortir cette année, il y en a d'autres enfermés qui ſortiroient auſſi s'ils étoient développés par quelqu'agent rempli de la vertu germinative; & même le tuyau principal, qui renferme auſſi une grande & réelle poſtérité, peut être ouvert par le même principe de germination, & produire, dès cette année, ce qu'il réſervoit pour les ſuivantes. Ainſi tout le myſtere de la multiplication tend à obtenir, par une voie extraordinaire, la récolte que l'on n'auroit, par l'agriculture ordinaire, qu'en trois ou quatre années. Outre le germe qui vient de ſe manifeſter par un tuyau bien verd & de belle eſpérance, il y en a dans le même grain une infinité d'autres qui ne font qu'attendre qu'on rompe leurs liens, & qu'on les mette en liberté pour ſe produire auſſi. Les différens procédés qu'on tient pour réuſſir dans la multiplication, ne ſervent qu'à hâter & avancer une germination que le Laboureur peu intelligent abandonne pour les années ſuivantes. C'eſt une eſpéce de *ſuperfétation*, par laquelle un grain de bled conçoit & porte divers *fœtus*, qui, ſuivant le cours ordinaire de la nature, ne ſeroient nés que ſucceſſivement & dans des années différentes.

La nature fait quelquefois d'elle-même ces ſuperfétations & ces développemens précipités. On a vu des plantes de ſeigle chargées extraordinairement d'épis; un ſeul grain de froment avoit trente-deux tuyaux & trois-cens vingt épis; des tiges de chou groſſes comme la cuiſſe, portant huit têtes, chacune d'un volume proportionné au tronc; des citrons imitant ſi bien les doigts, les mains & d'autres parties de l'homme, que la nature ſembloit s'y être divertie à faire que des arbres accouchaſſent de figures humaines; & ainſi de quantité d'autres productions monſtrueuſes, où l'induſtrie des hommes n'avoit point de part.

Nous devons aider par notre travail & par notre capacité à ces développemens auxquels la nature ſe porte d'elle-même. La terre a naturellement une diſpoſition & une fécondité ſi grandes pour la végétation, & il faut ſi peu de choſe pour aider la nature, qu'on doit être ſurpris de ce qu'on ne voit pas plus ſouvent des productions ſingulieres & merveilleuſes: ou plutôt de ce qu'on néglige trop les petits ſoins qui mettroient la nature en belle humeur. Les Laboureurs, les Jardiniers & les Vignerons ſuivent une certaine routine qu'ils tiennent de leurs peres, & qu'il n'eſt pas aiſé de leur faire changer en des uſages plus utiles & ſouvent moins pénibles. Quand on eſt parvenu à un

certain âge, on ne veut rien apprendre ſur ſa profeſſion; on croiroit que ce ſeroit retourner à l'école; mais on ne ſonge pas que ce n'eſt qu'à force d'eſſais, de réflexions & d'expériences que ſe font les découvertes, que la nature ſe dévoile, que les arts ſe perfectionnent, & que les lumieres & l'abondance ſe répandent. Ainſi, malgré la bilieuſe obſtination des Médecins du dernier ſiecle, le ſyſtême de la circulation du ſang & l'uſage de l'antimoine ont été admis utilement.

Tout le ſecret de la multiplication conſiſte dans l'uſage des ſels. Les différentes préparations que l'on donne à la terre ou aux grains, ne ſont que pour communiquer aux uns & aux autres le *nitre*, qui eſt le vrai ſel de fécondité, & le précieux baume de vie qui entretient toute l'harmonie de la nature dans les trois familles des minéraux, des végétaux & des animaux; ſans lui tous les mixtes ſe décompoſeroient, & leurs débris formeroient le premier chaos. Pour parler un langage plus intelligible à tout le monde, les amendemens que l'on donne à la terre, de quelqu'eſpéce qu'ils ſoient, ne ſont tous que pour lui reſtituer les ſels qui l'animent, & que les précédentes récoltes ont emportés avec elles: de même qu'on ne prépare les grains de ſemence que pour qu'ils ſe chargent de ſels, dont la premiere action eſt de couper, d'inciſer les enveloppes des différens germes qui ſont renfermés dans chaque grain, afin qu'ils ſe dilatent & ſe développent; & la ſeconde, de ſervir à chaque grain comme d'un aimant, pour attirer le nitre de la terre & les influences deſtinées pour eux. Ces ſels ſont eux-mêmes des parties ſubtiles de la terre, qui, étant diſſoutes par l'humidité & animées par la chaleur, coulent, montent, s'incorporent dans les plantes, & y portent la vie & l'abondance. Les Laboureurs & les Jardiniers paſſent la plus grande partie de l'année à ramaſſer & employer les fumiers des animaux, parce qu'en effet, le ſel de leurs urines & de leurs excrémens aide merveilleuſement à la végétation. On cherche par-tout ce ſel ſi actif & ſi propre à mettre en mouvement les germes des ſemences, & à ragaillardir la nature: on a recours aux fumées, aux cendres, à la colombine (fiente de pigeons), à la ſuie, à la pouſſiere; on careſſe la terre, on prépare, on abreuve les ſemences; tout cela afin de recueillir, d'attirer ou de remplacer la ſubſtance nitreuſe, qui aura été noyée d'eau, engourdie par la rigueur du climat & de la ſaiſon, ou épuiſée par une végétation continuelle.

Je ramaſſe ici toutes les découvertes & les différentes manieres de multiplier le bled; je n'en néglige aucune, & je commencerai par les plus aiſées à entendre & à pratiquer, afin qu'une matiere ſi importante ſoit à portée de tout le monde: elles ſont toutes bonnes, quoiqu'il y en ait de meilleures les unes que les autres; auſſi y en a-t-il qui coûteroient beaucoup de peines & de dépenſes dans des Provinces, où les autres ſeroient d'un facile uſage. C'eſt pourquoi dans le grand nombre, chacun aura à choſir ſelon ſon goût, ſelon la qualité de ſa terre & ſon climat: on pourra même, ſur ces expériences, ſe former de nouvelles ouvertures qui réuſſiront peut-être encore mieux. Il y a dans la nature, quantité de matieres qui abondent en ſels, & toutes ces matieres ſont admirables pour la multiplication des grains & pour la végétation des plantes. Il faut faire l'expérience d'abord en petit, avant de ſe haſarder à faire beaucoup de dépenſe; mais auſſi il faut y être exact, & ne pas ſe rebuter pour un coup d'eſſai manqué.

Premiere maniere de multiplier le Bled.

On prend du jus du meilleur fumier qu'on puiſſe avoir; &, pour cela, ſi on n'en trouve pas aſſez dans les foſſes où il a coutume de s'égoutter, on met dans

un grand cuvier de bon fumier de mouton, de cheval & autres, jusqu'aux deux tiers du cuvier, & on acheve de le remplir avec de l'eau de pluie, ou du moins de riviere, ensuite on laisse tremper le tout pendant deux jours, & on en ôte le fumier lavé & déchargé de ses sels, dont l'eau est toute impregnée.

Cela fait, on met le bled ou autre grain de semence tremper dans cette liqueur pendant vingt-quatre heures, puis on l'en tire pour le faire sécher à l'ombre ; car la chaleur du soleil en absorberoit les sels : on le seme aussi-tôt qu'il est sec, de peur que sa force ne s'altere. On peut faire tous les ans la même manœuvre, & on aura par-là dix-huit à vingt fois plus de grain qu'à l'ordinaire, & même moins sujet à être gâté par la nielle.

Deuxiéme Multiplication.

On amasse dans une grande fosse quantité de fiente de cheval, & on y jette souvent de l'eau. Quand cette matiere a pourri pendant quelques semaines, on en tire l'eau impregnée des sels du fumier : on la fait un peu bouillir dans un grand chaudron : on y met un peu de nitre ou de salpêtre qui est presque la même chose ; & lorsqu'elle est hors de dessus le feu, & qu'elle n'est plus que tiéde : on y fait tremper le bled qu'on veut semer : on doit le laisser macérer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle & que les germes s'ouvrent, se dilatent & se développent. Après cela on le retire de l'eau, afin de le faire un peu sécher pour le semer ensuite.

Comme il en faut par arpent un tiers moins qu'à l'ordinaire, on hache de la paille fort menue, & on en met un tiers parmi le bled préparé. Cette maniere réussit fort bien, & il y a des Laboureurs qui, par cette petite manœuvre, se sont procuré de très-abondantes récoltes.

Troisiéme Multiplication.

Il faut prendre du fumier de vache, du salpêtre commun & de la cendre de sarment, bien mêler le tout, y mettre le bled de semence, & l'y laisser jusqu'à ce qu'il commence à germer. Alors on l'en ôte aussi-tôt, on le met égoutter dans des mannequins, puis on l'étend dans quelqu'endroit, & on le laisse sécher jusqu'à ce qu'il soit assez coulant pour pouvoir être semé. Si on veut lui ôter autrement cette humidité superflue, on prendra du charbon pulvérisé ou des dessous d'écailles d'huître calcinées, & on en saupoudrera le grain : il y en a qui y égouttent un peu d'eau-de-vie.

Quatriéme Multiplication.

Prenez orties, hiébles, jusquiame, genievre, fougere, chardons & autres herbes chaudes ; faites-les sécher, & les brûlez dans un endroit propre à en avoir les cendres : prenez cinq livres de ces cendres, autant de crotins de brebis ou de pigeons, faites bouillir le tout ensemble pendant quatre heures ; il y faut deux seaux d'eau, que le feu réduira à moitié : passez cette lessive dans un linge, afin qu'elle soit bien claire, & faites-la chauffer, de sorte qu'on y puisse tenir la main ; ensuite faites-y tremper environ trois boisseaux ou soixante livres du grain que vous voulez semer : après l'y avoir bien remué avec un bâton, vous ôterez tout ce qui surnagera, & laisserez tremper le reste, l'espace de quatre heures, au bout desquelles vous séparerez votre grain d'avec l'eau, en la versant dans quelqu'autre vaisseau : vous étendrez le grain dans le grenier ; &, quand il sera sec, vous l'arroserez de votre eau de lessive jusqu'à ce qu'elle soit toute consommée. Vous pouvez faire deux ou trois de ces arrosemens par jour, & en quatre ou cinq jours

tout ſera fait : alors votre bled ſera enflé & groſſi comme un bon pois; étant ſec, vous le ſemerez à l'ordinaire; &, en renouvellant cette leſſive ſeulement tous les trois ans, vous en tirerez un profit conſidérable.

Cinquiéme Multiplication.

En Angleterre il y a des Laboureurs qui, pour fertiliſer leurs champs, emploient tous leurs ſoins du côté de la terre, ſans préparer leurs grains. Ils amaſſent au mois de Juin toutes ſortes d'herbes, les font ſécher & brûler, & en mêlent les cendres avec du ſable de la mer, qu'ils répandent ſur leurs terres quelques jours avant la ſemaille; ou bien ils ſe ſervent d'algue-marine & du limon ſalin. Ils ont tous remarqué que rien ne contribue tant à la fertilité des terres que le ſable de la mer, & que plus il eſt pris avant en mer, plus la récolte eſt riche.

Sixiéme Multiplication.

Les Curieux font tremper leurs graines dans de l'eau où ils ont fait fondre du nitre, ou bien dans du vin, pour en hâter la germination, ſur-tout quand elles ſont ſurannées ou étrangeres; & lorſque ce ſont des ſemences dures, lentes & pareſſeuſes à germer, ils les laiſſent macérer dans l'eau pendant douze heures, & quelquefois davantage, ſelon la dureté apparente des ſemences; ils les arroſent enſuite de la même eau, afin que le nitre, mêlé avec les exhalaiſons chaudes de la terre, excite une prompte & généreuſe germination. Ce ſeroit un procédé facile & court, ſur-tout dans les pays de vignobles, s'il ſuffiſoit de faire infuſer le bled dans du vin pour réuſſir dans le riche ouvrage de la multiplication : cela ſe pratique aſſez ſouvent ſur la graine de melon; on la met tremper dans de bon vin, & les Curieux prétendent que c'eſt un ſecret certain pour donner aux melons un goût exquis : il eſt du moins conſtant que le vin ne gâteroit pas le bled.

Les anciens Laboureurs, même avant Virgile, ne ſemoient le leur qu'après l'avoir mis tremper dans de la lie d'huile ou dans du nitre. Quelques-uns eſtiment que la multiplication eſt plus heureuſe, ſi trois jours avant de ſemer le grain, on le met macérer dans de l'urine & de l'eau. Les Italiens recommandent fort qu'on le mette tremper dans du ſuc de joubarbe; & ce ſecret eſt excellent pour empêcher que les vers & autres inſectes ne rongent le bled durant les hivers trop doux, comme ils le ſont preſque toujours en Italie. D'autres y emploient le ſel & les cendres du tourne-ſol.

On a encore cherché différens moyens pour rendre les récoltes plus abondantes. Les uns ſe ſont aviſés de couper en certains tems leurs bleds verds : ce qui faiſoit que chaque racine ou grain leur produiſoit juſqu'à cent épis. Quelques-uns ont encore fait rouler quelque gros fardeau par-deſſus, comme un rouleau de bois, pour les fouler comme on fait les avoines. D'autres diſent avoir éprouvé que le bled étant ſemé dans ſon épi, multiplie infiniment plus que s'il étoit nud. Il y en a qui connoiſſent aux épis, lorſqu'ils ſont en fleur, ceux qui ne ſont pas ſujets à la nielle, & ils les remarquent & les réſervent pour la ſemence. Pour empêcher le grillement du bled, on laiſſe celui qu'on veut ſemer vingt-quatre heures dans de la ſaumure, avec laquelle on mêle auſſi du bol, & on le ſeme auſſi-tôt. Outre la nielle, dont le grain eſt préſervé par ce moyen, ce même ſecret empêche encore que les oiſeaux ne le mangent, & que les inſectes ne le rongent.

Septiéme Multiplication.

Prenez de la fiente de vache, de cheval, de brebis & de pigeon, de chacune

une quantité égale ; mettez le tout enſemble dans un vaiſſeau de cuivre ou de bois, il n'importe : verſez-y de l'eau bouillante, & laiſſez tremper le tout pendant ſept ou huit jours, au bout deſquels vous verſerez l'eau par inclination, c'eſt-à-dire, en baiſſant le vaiſſeau dans un autre, où vous mettrez diſſoudre une livre de ſalpêtre par chaque arpent que vous voudrez emblaver. Quand le nitre ſera fondu, vous y mettrez tremper le grain de ſemence, juſqu'à ce qu'il ſoit bien enflé, ce qui va environ à vingt-quatre heures ; enſuite vous le tirerez, & le ſemerez un peu humide ſi c'eſt en tems de ſéchereſſe : mais ſi la terre eſt humide, il faut, avant de ſemer le grain, le faire un peu ſécher ſur des draps dans un grenier, après l'avoir mis d'abord en monceau, pour qu'il s'échauffe & ſe gonfle davantage. On le ſeme comme à l'ordinaire, mais avec plus de ménage, parce qu'il en faut beaucoup moins pour charger les terres : c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire d'y ajouter de la paille hachée, afin de pouvoir ſemer à pleine main ſans ſe tromper. Ceux qui ſont proche de la mer, peuvent y mettre un tiers de ſable de mer : ce qui portera la multiplication beaucoup plus loin, par le nouveau ſel qu'il apportera. Quand le bled eſt ainſi préparé, il n'en faut que la moitié ou les deux tiers de ce qu'on a coutume de ſemer par arpent : il ſuffit même d'avoir labouré une fois la terre ſans l'avoir fumée ; & quelque maigre que ſoit le champ, on peut compter ſur une riche moiſſon, & même elle devancera de quelques ſemaines la moiſſon ordinaire.

Huitiéme Multiplication.

Il faut tremper le bled, ou tout autre grain que l'on voudra ſemer, dans de l'huile de baleine durant vingt-quatre heures : après l'avoir tiré delà, on le ſaupoudre de chaux vive, où l'on a mis un peu de nitre en poudre : cela fait, on le laiſſe ſécher, & on le ſeme fort clair.

Neuviéme Multiplication.

Sel commun, préparé pour la multiplication des grains. On prend quatre livres de chaux pulvériſée d'elle-même à l'air, on y ajoute une livre de ſel commun, écraſé bien menu, & on arroſe le tout d'eau de pluie ou de roſée. Cela fait, on ramaſſe toute la matiere, on en fait des pelotes dures, qu'on met rougir au feu durant une heure ; on les laiſſe refroidir, puis on s'en ſert pour fumer le champ qu'on veut fertiliſer.

Pour cela, on fait diſſoudre ces pelotes dans de l'eau ordinaire, dans laquelle on met tremper les ſemences, juſqu'à ce qu'elles ſoient ramollies & gonflées : ce qui eſt une marque que le germe eſt dans l'action, & que la végétation en ſera heureuſe.

On peut auſſi ſe ſervir de cette eau pour en arroſer les racines des végétaux qu'on veut ranimer, ſoit herbes, plantes ou arbres ; ils feront des merveilles.

Dixiéme Multiplication.

Prenez une livre de ſel végétal, qui eſt compoſé artiſtement de fleurs de ſalpêtre & de nitre. Ce ſel eſt un ſalpêtre plus fin & plus pur que le ſalpêtre commun ; il n'y a guère de Droguiſtes qui n'aient de ce ſel. Vous le ferez bouillir dans ſix pintes d'eau, avec deux livres de bon froment nouveau, juſqu'à ce que le froment commence à crever ; puis vous paſſerez cette compoſition dans un linge fin & clair, & vous ferez rendre au froment toute ſon humidité : vous en ferez infuſer dans cette liqueur autant que vous voudrez pendant vingt-quatre heures.

Quand la terre sera bien façonnée, vous y semerez ce froment infusé; & ayant fait sécher le marc de la composition, vous le pulvériserez & le jetterez sur la terre. Cette semaille vous rendra vingt fois plus que le bled semé à l'ordinaire; mais aussi il ne faut pas faire la même chose deux années de suite dans la même terre; car cette préparation consume tellement la substance du fonds, qu'il ne pourroit point porter, s'il n'étoit pas bien fumé.

Onzième Multiplication.

Prenez un boisseau de bled, mettez-le dans un grand chaudron, versez cinq seaux d'eau dessus, faites bouillir cela sur le feu, jusqu'à ce que le bled soit crevé, & que l'eau soit impregnée de la substance du grain; puis passez cette eau par un linge, & donnez aux volailles le bled lavé, pour ne rien perdre.

Ensuite mettez trois livres de salpêtre dans une grande chaudiere, versez-y votre eau emblavée, ajoutez-y quatre seaux d'égoût de fumier, faites bouillir le tout, & le salpêtre se fondra.

Cela fait, prenez une grande cuve de bois, mettez-y la quantité de froment ou d'autre grain, que vous voudrez semer: alors versez votre liqueur, qui doit être tiéde, & faites-la passer de quatre doigts au-dessus du grain, pour qu'il se gonfle proprement; ensuite couvrez bien le tout, afin que la chaleur se conserve plus long-tems & mette les sels en mouvement: laissez-là votre bled pendant vingt-quatre heures, pour qu'il se charge de ces sels de fécondité, qui dilateront les germes sans nombre que chaque grain contient, & dans le développement desquels consiste le grand méchanisme de la multiplication. Au bout de vingt-quatre heures, tirez le bled, faites-le sécher un peu à l'ombre, & le semez avec ménage, en y ajoutant de la paille hachée, ou (ce qui vaut encore mieux) un tiers de sable de mer. L'eau qui est dans la cuve, sert au même usage; elle est bonne jusqu'à ce qu'elle soit employée: outre cela, une pinte de cette eau, jettée au pied de chaque jeune arbre, quand la seve monte, est un régal qui leur fait faire merveille, & qui feroit aussi du bien aux vieux; une vigne de même s'en réjouit beaucoup, & elle rendroit le bienfait au centuple dans le tems des vendanges.

Douzième Multiplication.

On prend cinq boisseaux de chaux vive, fusée à l'air sans être mouillée, un boisseau de sel commun écrasé menu, & pareille quantité de cendres de sarment; on méle le tout ensemble, & on fait une pâte comme du mortier, avec de l'eau dans laquelle on aura dissous une livre de salpêtre.

Ensuite, on met cette pâte en boules, qu'on fait cuire au four, les unes après les autres, & on les laisse rougir; plus elles le sont, plus elles font d'effet.

Ces boules étant ainsi préparées, on les pulvérise, on les mêle avec toutes les cendres qu'il y a; on y ajoute autant de fiente de vache, bœuf, cheval ou autres animaux domestiques; on mêle toutes ces matieres ensemble; & quand elles sont pulvérisées, on en répand la cendre sur la terre qu'on veut ensemencer; & cela avant la semaille, & pour le mieux, avant le dernier labour.

On peut faire beaucoup de cette excellente poudre, dans un four à pain: en le faisant chauffer, il n'y a qu'à jetter la pâte ci-dessus à pleine pelle sur le bois, pendant qu'il brûle, puis remettre d'autre bois par-dessus & le faire brûler: on ne peut pas trop mettre de cette matiere, ni trop faire de feu. Cela fait, on tire les cendres, & on les emploie avec les fientes, comme on l'a dit. Quand il y auroit cent vingt livres pesant de ces cendres mêlées, une livre de nitre ou de

ſalpêtre fixé ſuffiroit; ou bien on y mêle trois ou quatre pintes d'urine, qui font le même effet. Lorſqu'on peut avoir ſuffiſamment d'urine pour faire toute la pâte, elle n'en vaut que mieux; ſinon il faut y mêler de l'eau ordinaire, ou du jus de fumier, qui ſera encore meilleur. Si on peut avoir de l'eau de la mer, elle ſuppléra au lieu de ſel; & tout ſel y eſt bon, quand il auroit ſervi. Si on ſeme dix boiſſeaux de bled, il en faut cinq de matieres préparées, & autant de fiente.

Treiziéme Multiplication.

On prend dix boiſſeaux de bon bled, qu'on fait calciner juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en une cendre griſâtre; puis on tire le ſel de ces cendres, ce qui ſe fait par une leſſive à l'ordinaire. Si, au lieu d'y employer de l'eau, l'on avoit de la roſée de Mai ou de Septembre, l'opération en vaudroit incomparablement mieux: mais ſi l'on n'a pas de roſée, il faut diſſoudre les ſels des cendres dans de l'eau de pluie. Quand l'eau s'eſt chargée des ſels dont les cendres étoient remplies, on la met filtrer, & puis coaguler: (on coagule en faiſant évaporer l'humidité:) enſuite on trouve les ſels, & on les garde précieuſement.

Cela fait, on prend de toutes ſortes de fumiers; ceux de cheval, de poules, de pigeon & de mouton, ſont les meilleurs: on les met dans un grand vaiſſeau de cuivre, où l'on verſe une ou deux pintes d'eau-de-vie, de la roſée le plus qu'il eſt poſſible, & quelques pintes de vin blanc; le tout à proportion de la multiplication que l'on veut faire: s'il n'y a pas aſſez de liqueur, on y ajoute de l'eau de pluie: enſuite il faut laiſſer cela vingt-quatre heures ſur un petit feu, & remuer très-ſouvent: on filtre la liqueur, & on la conſerve pour l'uſage ſuivant.

On prend de cette liqueur autant qu'il en faut pour tremper le bled, lorſqu'on ſeme par arpent: on met, dans la liqueur une once du ſel de froment dont on vient de parler, & une livre de nitre: quand les ſels ſont bien diſſous, on étend ſon bled ſur un drap, & durant neuf jours, on l'arroſe ſoir & matin de la liqueur en queſtion. Le dixiéme jour, on ſeme ſon bled, un tiers moins dru qu'à l'ordinaire. Le ſuccès paye la peine, & dédommage amplement des frais.

Quatorziéme Multiplication.

Prenez un boiſſeau de chaux vive, éteignez-la doucement, & peu-à-peu, avec de l'eau de pluie: il en faut environ quarante pintes: quand la chaux ſera éteinte & bien délayée, vous la ferez bouillir avec les quarante pintes d'eau, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites à vingt-cinq ou trente, que vous verſerez, par inclination, dans une tinette ou dans un cuvier, où vous laiſſerez tomber environ deux livres de lait de la chaux qui ſera au fond de l'eau, en ſorte que cette eau, que vous garderez, puiſſe blanchir en la remuant.

Ayez du ſalpêtre commun de la premiere ou deuxiéme cuite; il en faut quatre livres pour les trente pintes d'eau: fondez-le dans un vaiſſeau de fer: un peu après qu'il ſera fondu, jettez deſſus du charbon concaſſé, gros comme une feve; le charbon brûlera & le ſalpêtre ſe fulminera: continuez juſqu'à ce que la fulmination ceſſe, & que le charbon demeure ſtable ſans fulminer: pour-lors, jettez-le dans une grande poële de fer ou dans une léchefrite; (la matiere doit être verte;) pilez-la promptement & la jettez dans de l'eau de chaux; ajoutez-y quatre livres de fiente fraîche de vache, huit livres de crottes récentes de brebis, quatre livres de fiente de pigeons & de poules, & quatre pintes de jus de fumier: mêlez bien le tout enſemble, & mettez-y tremper quatre boiſſeaux

de bled ou autres grains pendant douze heures, au bout desquelles vous retirerez le grain avec une écumoire, & le mettrez sécher à l'air sans l'exposer au soleil : quand il sera sec, remettez-le tremper pendant douze autres heures, vous pouvez même recommencer l'immersion une troisiéme fois. Après cela, prenez quatre ou cinq boisseaux de terre commune criblée, mêlez-la avec vos quatre boisseaux de grain préparé; semez le tout, & hersez aussi-tôt la terre, pour la couvrir : ces quatre boisseaux feront autant que dix de semence ordinaire. On peut semer le grain sans y mêler de terre; mais en ce cas, il faut le semer clair : on peut aussi retirer les fientes hors de l'eau, quand elles y ont assez trempé, & en exprimer le suc dans l'eau, avant d'y mettre le grain. Si on y mettoit encore un demi-septier d'eau-de-vie pour chaque boisseau de bled, la multiplication n'en seroit que plus ample. Le grain, ainsi préparé, viendra à merveille, sans mauvaise herbe, & il ne sera sujet ni à la nielle ni au brouillard : il n'y a que la grosse grêle qui le puisse gâter; & ce sera assez que la terre ait eu deux labours.

Quinzième Multiplication.

Prenez quatre livres de bon salpêtre de houssage, pilez-le bien menu, faites-le fondre dans une marmite de fer : quand il sera en bonne fonte, fixez-le avec de la poudre de charbon, que vous jetterez dessus pincée à pincée, jusqu'à ce qu'il ne s'enflamme plus, alors il sera d'une couleur verdâtre & bleuâtre : versez-le dans un mortier ou marmite de fer : lorsqu'il sera congelé & refroidi, vous le pilerez derechef, & y ajouterez deux autres livres de salpêtre, que vous pilerez comme le premier, & fixerez de même le tout ensemble avec le charbon pilé, excepté que cette fois-ci, vous jetterez le charbon à demi-cuillerée à la fois, jusqu'à ce qu'il ne s'enflamme plus. Pour-lors versez-le dans une autre marmite; & quand il sera froid & congelé, pilez-le bien encore, & y ajoutez quatre autres livres de nouveau salpêtre aussi pilé. Repilez & refixez le tout pour la troisiéme fois ; puis pilez encore toute la masse, pour la mettre dans un pot de grès à la cave, où elle augmentera plutôt que de diminuer, selon le tems qu'elle y sera. En voici l'usage.

Mettez dans une cuve des crottes de moutons, de poules & de pigeons, avec de la fiente de cheval & de vache, une hottée de chacune de toutes ces espéces, & jettez par-dessus douze ou quinze seaux d'eau de pluie; mais pour le plus court, prenez de l'égout de fumier de ces animaux, & sur neuf pintes de cet égout ou environ, mettez-y une livre de salpêtre fixé, avec deux ou trois livres de chaux vive, deux ou trois poignées de bon son, & gros comme le poing de levain que vous délayerez dans cette liqueur : laissez fermenter tout cela sept à huit jours : ayez seulement soin de le remuer deux ou trois fois le jour avec un bâton sec; faites bouillir, jusqu'à crever, deux litrons du grain que vous voulez semer, dans trois pintes de cette liqueur; &, quand elles seront bien impregnées de la substance du grain, vous les coulerez dans un tamis ou dans un linge clair, & ensuite vous les remettrez avec les six pintes restantes des neuf d'où vous les aviez tirées : vous donnerez aux poules le grain crevé : après cela vous ferez encore brûler & réduire en cendres, deux litrons du même grain de semence, & vous en jetterez les cendres & leur sel dans la liqueur : ajoutez-y, si vous voulez, une chopine d'eau-de-vie, de vin, de cidre ou de poiré; (j'en ai fait l'expérience sans eau-de-vie, & elle m'a très-bien réussi :) jettez, dans vos neuf pintes de liqueur ainsi préparées, le grain que vous voulez semer, en sorte que la liqueur surnage le grain; laissez-l'y durant vingt-quatre heures, pendant lesquelles vous la remuerez trois ou quatre fois avec un bâton sec; retirez-le après ce tems-là,

tems-là, faites-le fécher à l'ombre fur un drap, puis mettez-le en tas & l'arrofez par-deffus de la même liqueur, pour qu'il enfle encore : enfuite mélangez-le bien avec les deux tiers de terre paffée par le crible, afin de pouvoir le femer plus clair : il réuffira en quelque terre que ce foit, quand elle n'auroit eu qu'un feul labour, pourvu qu'elle foit humide, & que le bled foit bien couvert, de peur que les pigeons ne le mangent, car ils en font friands. Plus le grain eft avant en terre, mieux il prend racine, & plus il multiplie. Le tems couvert & les foirs & matins font les tems propres à le femer, à caufe de la fraîcheur qui eft entretenue par la terre qu'on a mêlée avec le grain.

Au lieu de mêler les fientes & les crottes dans la leffive, comme nous l'avons d'abord dit ci-deffus, on peut les mettre enfemble dans un tonneau, les y laiffer pourrir, & enfuite les preffer & en tirer le jus, pour le mêler avec la leffive préparée : on en met à proportion du grain, & on le feme moitié plus clair qu'à l'ordinaire, afin qu'il foit plutôt épais que trop clair. Il ne faut pas femer le bled mouillé. De plus, il vaut mieux, dans ces multiplications forcées, femer tard que de fi bonne heure, parce que les grains en fortent plutôt de terre, & qu'il en périt moins.

On s'évite la peine de piler le falpêtre, qui eft grand, en jettant de la leffive deffus, à proportion de ce qu'il y en a : il fe fond par cet arrofement, & ne perd rien de fa qualité.

Une demi-once d'alun par boiffeau, pefant vingt livres, empêche le bled de noircir, & fait arrêter la chaux fur le grain.

Maniere de multiplier, par ce même fecret, les melons & autres légumes. On met infufer, dans la liqueur dont nous venons de parler, pendant trois ou quatre heures, la graine dans un linge, & on la fait fécher à la cheminée : les grains qui crevent font les meilleurs : on les feme le même jour ou le lendemain.

Pour vignes & arbres. Il faut d'abord avoir brûlé des racines, branchages & feuillages de la même efpéce, afin d'en tirer les fels; enfuite on en met une once dans une pinte de la liqueur ci-deffus, où il n'y aura eu que le falpêtre fixé avec la chaux, avec toutes fortes de cornes, fabots de chevaux ou de bœufs, & vieilles favates rôties fur le gril, que l'on aura mis auparavant dans l'eau de fumier afin de s'imbiber, & que l'on mettra à part à même fin, pour enfuite en mettre une ou deux au pied de chaque arbre dont on aura découvert la racine, & où l'on aura mis en même tems une chopine de la liqueur. Cela fe fait au mois de Mars, quand la feve eft prête à pouffer.

Seizième Multiplication.

Prenez une livre de feize onces de falpêtre pour un boiffeau de bled pefant vingt livres : fixez ce falpêtre, comme nous l'avons dit à l'Article précédent ; ajoutez-y une chopine d'eau-de-vie, mefure de Paris, ou du moins un demi-feptier ; mettez-y, fur dix pintes d'eau de leffive, deux livres & demie de chaux vive fans bouillir ; il faut une livre de leffive fur une livre de grain pour le tremper, du levain & du fon à proportion, c'eft-à-dire, un quart de livre de levain par boiffeau, & une bonne poignée de fon auffi par boiffeau. Faites bouillir deux litrons ou deux livres de grain dans neuf à dix pintes d'eau, jufqu'à ce que le grain creve : faites encore brûler & réduire en cendre une pareille quantité du même grain, & mêlez cette cendre avec la leffive.

Semez par un tems couvert, le matin ou le foir, & recouvrez votre grain avant la chaleur du jour.

Dix-ſeptiéme Multiplication.

Si vous voulez ſemer du froment, faites bouillir & crever, dans deux pintes de leſſive, un litron de froment; mêlez l'eau bouillie avec neuf pintes d'eau de la leſſive qui doit être faite de fumiers de toutes ſortes de bêtes, avec de l'eau d'égoût principalement, & fumier de brebis. Jettez dans cette leſſive une livre de ſalpêtre fixé, une once de ſel univerſel, un demi-ſeptier d'eau-de-vie, & gros comme le point de levain: battez bien le tout enſemble cinq ou ſix jours, faites tremper le grain vingt-quatre heures, puis le retirez; &, étant encore un peu humide, ſemez-le & le recouvrez auſſi-tôt avec la herſe.

Pour faire le *ſel univerſel*, dont je viens de parler, prenez telle quantité & telles ſortes d'herbes qu'il vous plaira; les herbes chaudes ſont pourtant à préférer: brûlez-les & les réduiſez en cendres: prenez ces cendres, mettez-les dans une terrine, rempliſſez-la d'eau chaude, & laiſſez la terrine ſur le feu une heure ſans bouillir: remuez toujours l'eau & les cendres; enſuite laiſſez repoſer les matieres; puis paſſez l'eau par le papier gris, & le ſel ſe trouvera dans le fond.

Il faut une once de ce ſel ſur neuf pintes d'eau.

Dix-huitiéme Multiplication.

Pour ſemer deux cens ſoixante livres de grain, prenez ſalpêtre raffiné, fientes de pigeon, de vache, de chevre & de brebis, de chacun de tout cela une livre, mettez en poudre le ſalpêtre, puis mêlez-le avec tout le reſte dans de l'eau tiéde qui n'ait pas bouilli; faites-les tremper juſqu'à ce que toutes les fientes aient diſſous leur ſel; enſuite coulez cette mixtion dans quelque linge qui retiendra les groſſes matieres; &, dans cette eau filtrée, mettez tremper votre bled de ſemence pendant ſept ou huit heures; tirez-le après, & le mettez dans quelque coin de chambre ou grenier, où vous le remuerez avec une pelle, de tems en tems, pendant ſept ou huit heures; ſemez-le enſuite, & la production ſera de cent pour un.

Le ſalpêtre eſt l'agent le plus fort de toute cette compoſition; tout le reſte y fait bien moins que lui ſeul. On peut ſemer ainſi ſes terres tous les ans ſans les effriter ni les fatiguer, & le grain demeure incorruptible.

Dix-neuviéme Multiplication.

Prenez deux livres de bon ſalpêtre, &, s'il ſe peut, de celui de houſſage; mettez-le dans une marmite de fer que vous poſerez ſur un fourneau ou ſur un trépied dans une cour, jardin ou grande cheminée, de peur du feu qui doit être très-grand ſous cette marmite, pour fondre le ſalpêtre; &, quand il ſera fondu, vous y jetterez du charbon pilé, gros comme un fort bouton, enveloppé d'un morceau de papier (le plus peſant charbon eſt le meilleur) il prendra feu, & produira une fumée blanche qu'il faut laiſſer paſſer, en remuant toujours, avec une cuiller ou une baguette de fer, & y remettant du charbon de diſtance en diſtance, juſqu'à ce que le ſalpêtre ne brûle plus, & pour lors il ſera fixé; mais remuez toujours, pour empêcher qu'il ne s'attache à la marmite; puis pilez-le promptement, & il ſera diminué de la moitié de ſon poids.

Leſſive. Mettez cette livre de ſalpêtre fixé dans huit juſqu'à douze pintes d'eau de pluie ou d'égoût de fumier qui ſont les meilleures, au défaut deſquelles vous prendrez de l'eau commune de riviere; ajoutez-y une chopine d'eau-de-

vie; remuez le tout avec un gros bâton, & l'expoſez huit jours au ſoleil ou dans un lieu chaud, en le remuant de tems en tems, pendant les huit jours, pour exciter la fermentation; ajoutez-y encore un peu de ſon de froment, & gros comme un œuf de levain; &, comme je l'ai dit, remuez tout cela pluſieurs fois par jour pendant la huitaine.

Uſage. Mettez du froment, ou tel autre bled qu'il vous plaira, dans cette leſſive, elle doit ſurnager de deux doigts le grain que vous y laiſſerez tremper pendant vingt-quatre heures : puis verſez la leſſive par inclination, faites égoutter votre grain, & conſervez bien votre leſſive, qui vous ſervira pour d'autres juſqu'à la derniere goutte : faites ſécher ce grain à l'ombre, &, étant encore un peu humide, prenez deux ou trois fois autant de terre criblée, à peu près de la groſſeur du grain, mêlez le tout enſemble & le ſemez à l'ordinaire.

Si l'on met deux ou trois fois autant de terre que de bled, ce n'eſt que pour le mieux ſemer; autrement il ſeroit trop épais & ne mûriroit pas : de ſorte qu'il eſt tout-à-fait néceſſaire de faire ce mêlange, afin que le labour ne ſoit point perdu.

Le bled ainſi préparé peut être ſemé en toutes ſortes de terres, quelqu'ingrates qu'elles ſoient : les bonnes ſont pourtant toujours les meilleures, après le labour ordinaire & ſans aucun fumier; car ce bled porte avec lui ſon ſel & ſon fumier, & chaque grain produira une touffe, dont la moindre ſera de trente juſqu'à ſoixante tuyaux, qui tous auront un épi beaucoup plus gros & plus long que les épis ordinaires : de ſorte que ſi un arpent, ſemé à l'ordinaire, rapporte huit ſeptiers, en le ſemant de la graine préparée comme deſſus, il en rapportera cent; & ſi l'on ſemoit le champ plus fort que du tiers de bled, quand il eſt préparé comme il eſt dit, on gâteroit tout, parce qu'il ſeroit trop fort, s'étoufferoit & ne mûriroit jamais. On peut pourtant bien y mettre moitié de ſemence.

L'eau préparée comme je viens de le dire, peut ſervir à toutes ſortes de grains & légumes, en les faiſant tremper plus ou moins de tems qu'il en faut, à proportion de leur groſſeur, pour les pénétrer : on peut même en arroſer le pied des arbres fruitiers & la vigne, ſi on en veut doubler le fruit, ſans appréhender de les gâter, & ſans aucun fumier : cette eau les tiendra toujours frais & vigoureux, à cauſe que le ſel & le nitre de l'eau les pénetre & les nourrit.

Les grains ainſi ſemés & les arbres ainſi arroſés de cette leſſive, ſont à l'épreuve de la ſéchereſſe, de la broue & de la nielle; il n'y a uniquement que la grêle qui les endommage; & les tuyaux de bled ſont une fois plus gros qu'à l'ordinaire. Les terres, quelque maigres & ſablonneuſes qu'elles ſoient, rapporteront tous les ans, ſi on leur donne de la ſemence ainſi préparée. Les pigeons ſont très-friands du grain qui en provient.

Vingtiéme Multiplication.

Prenez de l'eau de pluie, par exemple, vingt livres; faites-y diſſoudre du ſel mirable de nitre, une livre; ou bien une livre du diſſolvant fait de ſel de tartre & de nitre : ou du tartre & du nitre, égale portion, fondus & foudroyés enſemble, avec le charbon, dans un pot de fer. (Il faut mettre du charbon allumé de la groſſeur d'une noiſette; &, quand il ceſſe de travailler, il en faut jetter un autre, & continuer ainſi juſqu'à ce qu'il n'en demande plus). Dans cette eau, avec ce diſſolvant, faites infuſer les ſemences que vous voudrez, juſqu'à ce qu'elles deviennent molles : évitez pourtant qu'elles ne ramolliſſent juſqu'à putréfaction. Enſuite tirez-les delà, & les laiſſez ſécher pour les ſemer; elles germeront bien plus promptement, les fruits en ſeront mieux nourris & plutôt mûrs; & on peut même confier de ces ſemences à des terres preſqu'arides & incultes. On peut

aussi se servir de cette eau pour tous les végétaux, soit arbres, fleurs ou plantes potageres : elle donne même la vie à des arbres presque morts.

Vingt-unième Multiplication.

Comme la multiplication dépend des sels, le grand point est d'amasser des matieres qui en aient beaucoup & qui coûtent peu. Voici un moyen qui, quoique composé, sera très-praticable & très-fructifiant à la campagne.

1°. Il faut d'abord avoir trois poinçons qui soient défoncés par un bout : on y met presque tout ce qu'on peut rencontrer en son chemin ; savoir, des os de toutes sortes d'animaux, plumes, peaux, rognures de cuirs, vieux gants, souliers, cornes, sabots de pieds de cheval & d'autres bêtes, en un mot toutes les choses qui abondent en sels. On casse les os, on met le reste en piéces, on distribue ces choses dans les trois poinçons : on met dans le premier tout ce qui peut s'infuser promptement, c'est-à-dire, les choses les plus molles ; dans le second, celles qui le sont moins ; & dans le troisiéme, celles qui sont dures : puis on les remplit tous trois d'eau de pluie : si on en peut avoir : l'eau de riviere est bonne ; celles de mares, d'étangs, &c. vont après.

On laisse infuser quatre jours ce qui est dans le premier poinçon, six jours ce qui est dans le second, & huit jours ce qui est dans le troisiéme.

Après ce tems, on sépare l'eau de ces matieres ; on les jette, & on garde l'eau soigneusement.

2°. D'un autre côté, il faut cueillir, avec leurs fleurs & leurs grains, toutes les plantes qui se trouvent le long des bois, dans la campagne, sur les collines, dans les vallées, dans les jardins, toutes les plantes enfin qui contiennent beaucoup de sels : on les brûle & on en fait des cendres ; de ces cendres, on tire les sels par l'évaporation de l'humidité : les écorces de chêne, où il y a beaucoup de sel, sont très-bonnes, comme aussi le romarin, la lavande, la sauge, la bétoine, la menthe, le millepertuis, les soleils, &c. Dans l'évaporation, les sels s'amassent par la cristallisation, & il est aisé de les recueillir : il faut les faire sécher pour les conserver.

3°. On doit prendre autant de livres de salpêtre ou de nitre, qu'on a d'arpens de terre à semer, s'il s'agit de semer : on met pour un arpent, une livre de salpêtre dissoudre dans douze pintes d'eau de basse-cour : quand le salpêtre est bien fondu, on y jette un peu de ces sels de plantes dont je viens de parler, à proportion de ce qu'on en a. Alors cette liqueur s'appelle la *matiere universelle*, parce que le nitre est véritablement l'esprit universel du monde élémentaire : c'est pourquoi j'appelle *eau preparée*, celle qui s'est faite dans les poinçons ; & *matiere universelle*, l'eau où il y a le nitre & les sels extraits des plantes.

Venons actuellement à l'*usage* de ces matieres. On prépare le bled ou autre grain pour deux arpens à-la-fois, ou pour ce qu'on peut faire semer en un jour ou deux.

Pour un arpent, on prend douze pintes de l'*eau preparée*, & l'on y mêle aussitôt la *matiere universelle*, dans laquelle il doit y avoir une livre de nitre fondu.

Il faut que le vaisseau où l'on met ces liqueurs soit assez grand pour contenir le bled qu'on veut semer : on le répand sur les liqueurs, en le laissant tomber doucement, afin qu'on puisse mieux ôter, avec une écumoire, le bled qui nage sur l'eau, parce qu'il n'est pas bon pour semer. Il est nécessaire que l'eau surnage de quatre doigts au-dessus du grain, & s'il n'y en avoit pas assez, on doit y ajouter de l'eau commune, de la meilleure que l'on ait ; celle de basse-cour y conviendroit encore mieux. On laisse tremper le bled durant douze heures, en le

remuant de deux heures en deux heures. Au bout de ce tems, ſi le grain n'enfle pas, il faut le laiſſer juſqu'à ce qu'il commence à groſſir conſidérablement : alors on le retire, & on le met dans un ſac pour le laiſſer égoutter ; il eſt même néceſſaire qu'il y reſte quelques heures, afin qu'il fermente & qu'il s'échauffe. On ne doit pas perdre l'eau qui tombe ; elle eſt bonne, juſqu'à la derniere goutte, pour toutes ſortes de grains & de graines. On ſeme ce bled encore un peu humide : il en faut un tiers moins par arpent ; on peut même, à coup sûr, n'en mettre que la moitié de ce qu'on a coutume d'employer à l'ordinaire, & y mêler du ſable de mer ou de la paille hachée bien menue pour groſſir le volume, afin que le Laboureur puiſſe ſemer, comme à l'ordinaire, à pleine main. Il n'eſt point néceſſaire de fumer la terre ; mais en cas qu'on ait du fumier, il eſt bon de l'employer ; la récolte n'en ſera que plus abondante.

Produit de ces Multiplications, & comment on les applique aux Vignes, aux Arbres fruitiers ou autres, aux Fleurs, aux Légumes & même aux Animaux.

L'effet de tous ces différens procédés eſt d'ouvrir les conduits des germes contenus à l'infini dans la graine de toutes les plantes, & d'y attirer & animer la ſeve néceſſaire pour mettre au jour tout ce qu'il y a de reſſources naturelles. Ainſi il eſt aiſé de conclure que cette multiplication peut également ſe faire ſur les vignes, arbres, fleurs & légumes. Voici comment on doit s'y prendre.

I. A l'égard des vignes & des arbres, pour les planter, on fait un trou à l'ordinaire ; le plus étendu eſt le meilleur : on met au fond deux pouces de bonne terre ; on y place la vigne ou l'arbre ; puis à la racine on met de la liqueur de quelques-unes des multiplications marquées ci-deſſus. La derniere eſt la plus générale, & elle me paroît la plus sûre. Si on en met beaucoup, la plante végete, fleurit plutôt & fructifie plus abondamment. Enſuite l'on jette de la terre deſſus, & de dix ans il ne faut y toucher. Point de labour, point de fumier, & malgré cela il y aura du fruit dès la ſeconde année.

Si les vignes ou les arbres ſont en place, l'on en découvre le pied à un pouce près des racines, & l'on y verſe pareillement de la liqueur de la derniere multiplication. Cela fait, on remet la terre ſur les racines, ſans qu'il ſoit beſoin d'y travailler de plus de dix ans. Il faut avoir ſoin d'arracher les mauvaiſes herbes qui pourroient croître au pied, & ſe nourrir de ce qui n'eſt point deſtiné pour elles.

Les arbres qu'on alimente de la ſorte, ſe renouvellent, deviennent forts, pleins de ſeve & de vigueur. Ils portent une abondance de fruits qui étonne & qu'on ne comprend pas ; ces fruits ſont de meilleur goût, beaucoup plus gros & plus beaux qu'à l'ordinaire : &, ce qui eſt très-avantageux, c'eſt que les mauvais tems leur font moins d'outrage.

Les vignes feront auſſi des productions beaucoup plus belles ; les fleurs ſeront plus nombreuſes, plus groſſes, & d'une odeur plus forte & plus agréable ; les plantes potageres ſeront pareillement d'un volume, d'un goût & d'un parfum extraordinaires ; & elles viendront toutes bien plus vîte & en plus grand nombre, ſi on les arroſe des préparations ci-deſſus.

De même les animaux ne feront que croître & embellir, ſi on mouille leur ſon ou ſi on trempe leur grain dans quelqu'une de ces préparations, principalement dans la liqueur de la derniere multiplication. Il y faut ſur-tout de la propreté, & cette liqueur doit être plus claire & plus nette que pour la ſemaille où le limon même eſt utile. Je voudrois que l'on composât exprès une liqueur pour les animaux, bien filtrée, bien préparée, dont le nitre feroit la baſe, & dans laquelle

on ne mettroit que des sels de plantes en fleur & en grain. Je laisse à imaginer le reste à ceux qui aiment l'innocent ménage de la campagne. Je sais par expérience, qu'un cheval, dans l'avoine duquel on a mis un peu de cette liqueur, est plus fort, plus gaillard & plus sain. Les Laboureurs & les Rouliers conserveroient par-là leurs chevaux, leurs bœufs & autres bestiaux dans toute leur vigueur; les vaches en donneroient bien plus de lait, & les poules plus d'œufs : tout seroit vif & gaillard dans la basse-cour.

Sans exagération, on peut assurer que le revenu d'un bien de campagne augmentera considérablement par ces multiplications. Je suppose qu'on n'exécutera que fort imparfaitement ces différentes manieres de multiplier le bled, & que la multiplication n'ira pas, comme certaines gens ont publié qu'elle peut aller ordinairement, à deux cens cinquante épis sur une seule tige. Je n'en mets que vingt; mais bien des tiges en auront davantage; au lieu que, par la culture ordinaire, il y a peut-être quatre épis par tige. Ainsi en m'en tenant-là, voici un produit du quadruple : en sorte qu'une terre qui ne me donnoit en bled que mille francs, m'en donne cinq mille; & celle qui m'en donnoit cinq mille, m'en rapportera vingt-cinq : les vignes, les arbres, la ménagerie, tout enfin augmentera à proportion.

Voici les autres avantages de ces multiplications. 1°. Jamais la terre ne se repose. 2°. Elle peut même, tous les ans, porter du froment. 3°. Point de fumier à y mettre, à moins que l'on en ait dont on ne sache que faire : il ne gâte rien. 4°. Un seul labour suffit. 5°. On ne seme qu'à demi-semence, ou les deux tiers tout au plus. 6°. Il faut moins de chevaux ou de bœufs pour labourer. 7°. Les bleds en résistent mieux aux pluies fortes & aux gros vents, qui les font ordinairement verser, leurs tuyaux étant plus forts & se relevant aisément. 8°. Les bleds sont aussi moins sujets à la nielle, & se défendent mieux contre les brouillards, qui les gâtent quand ils sont prêts à mûrir. 9°. Dans les bonnes terres, les tiges font des rejettons, & poussent de nouveaux tuyaux pour la seconde année : sur ce pied-là, sans labourer ni semer, on a une seconde récolte. 10°. Ceux qui savent un peu l'économie du ménage de la campagne, ne craignent rien tant que les récoltes & les vendanges tardives, parce qu'elles sont sujettes à de grands inconvéniens, & qu'ordinairement elles ne sont pas bonnes : par le moyen de nos multiplications, le bled & le raisin sont mûrs plus de quinze jours plutôt.

II. On ne fait point d'attention à la cause des maladies populaires, qui désolent quelquefois la ville & la campagne : elles viennent des bleds gâtés par les brouillards & par les mauvaises pluies qui surviennent quand les moissons commencent à mûrir : les vins verds y contribuent aussi. Les fievres pourprées, qui firent tant de mal en 1693 & 1694, venoient des moissons gâtées, & des vins faits de raisins qui n'avoient pas acquis une parfaite maturité. La multiplication par le nitre empêche que l'intempérie de la saison & les mauvaises vapeurs de l'air ne nuisent aux bleds & aux vignes. Le nitre qui y domine ne s'allie qu'avec le nitre même de l'air, & empêche la corruption. Ce sel tout divin entroit dans la composition dont les Egyptiens embaumoient les corps qu'ils vouloient mettre au-dessus des atteintes de toute pourriture; en quoi ils réussissoient parfaitement bien.

LA NOUVELLE
MAISON RUSTIQUE;
OU
ÉCONOMIE GÉNÉRALE
DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.
LES TERRES AUX CHAMPS.

LIVRE SECOND.
Les Vignes.

C'est ici la place du Traité des Vignes; mais l'abondance des matieres de ce premier Tome, qui sont toutes importantes & variées, nous a obligé de renvoyer celle des vignes au second Tome, après le Jardinage, dont aussi-bien la Vigne fait souvent un des plus agréables ornemens.

LIVRE TROISIEME.
Les Eaux & Forêts.

OU

Les prés, Pâtures & Marais; les Etangs, les Bois & les Garennes.

CHAPITRE PREMIER.
Des Prés à Foin.

Les Prés sont les meilleurs biens que l'on puisse avoir à la campagne, parce que, sans dépense, sans soins & sans risque, ils rapportent d'eux-mêmes, tous les ans, des récoltes amples & assurées, qui sont également d'un bon débit pour la vente, & d'un grand usage pour la nourriture des bestiaux, dans lesquels consiste le plus grand revenu du ménage des champs, parce que ces bestiaux

rempliſſent la bourſe & engraiſſent les terres de leur maître : auſſi les pays de pâturages ſont-ils toujours les plus abondans.

On diſtingue ordinairement deux ſortes de prés : les prés humides, & les prés ſecs, c'eſt-à-dire, prés ſitués dans des lieux ou humides & arroſés, ou ſecs. Mais, pour renfermer en un ſeul point de vûe tout ce qui eſt pâture ou herbe, je ne m'arrêterai point à cette diſtinction ; & pour donner une idée plus nette de l'uſage & de la différence des prés, j'aime mieux les partager ſuivant les titres des trois Chapitres ſuivans.

1°. J'appelle *prairies*, les prés à foin, c'eſt-à-dire, les terres qui, ſans ſemaille, produiſent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou pluſieurs fois l'an ; car il y a des prés qui donnent juſqu'à trois herbes par an.

2°. J'appelle *pacages*, les pâturages humides dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les beſtiaux pour s'en nourrir ; & je nomme ces pâturages *pâtis* quand ils ſont ſecs : cependant il faut avouer que dans l'uſage on confond aſſez ſouvent ces différens mots, *prés*, *prairies*, *pâturages*, *pâtis*, *pâtures*, *pacages & herbages*.

3°. Je nomme *prés cultivés*, ceux où l'on ſeme & dépouille par culture réglée des herbes particulieres, qui ſervent, ainſi que le foin ordinaire, à la nourriture des beſtiaux, comme le trefle, ſain-foin, luzerne, &c. C'eſt de quoi nous parlerons ſéparément dans les trois premiers Chapitres de ce Livre. Je reviens aux prés naturels.

Des diverſes ſortes de Prés à Foin.

1°. Les vrais prés à foin ſont ce qu'on appelle dans les vallées, *prairies flottantes*, c'eſt-à-dire, celles qu'on peut abreuver & couvrir à ſon gré de l'eau que fournit le voiſinage de quelque fleuve, riviere ou grand étang. Les prés flottans donnent trois fois plus d'herbes que les prés terreins ; & ils paſſent pour le meilleur & le plus sûr des différens biens de campagne, parce qu'ils rapportent tous les ans abondamment, au moins une fois, & ne demandent d'autres ſoins ni dépenſe que l'entretien des foſſés & des rigoles qui les arroſent. Il n'y a qu'à y lâcher l'eau ſur la fin de l'hiver, enſuite de tems en tems, plus ou moins tard, & plus ou moins long-tems, ſuivant le climat & les uſages du lieu ; car chacun a droit à l'eau à ſon tour, ſuivant ſon cours naturel & ſuivant le terrein ; & l'uſage des eaux eſt commun, pourvu qu'on ne nuiſe à perſonne.

2°. Quand on n'a point de ces heureuſes ſituations qui font naturellement des prairies flottantes, tous les terreins gras, humides & pleins de ſucs, ſont bons pour produire du foin : c'eſt pourquoi on peut faire des prés ſecs dans une plaine, ſur une pente de terres, ſous des avenues, même ſur des côteaux, pourvu que le terroir en ſoit bon, & qu'il ne ſoit pas bien éloigné de quelque ruiſſeau, étang ou riviere, ou que du moins il ſoit un peu humide au fond : en ſorte qu'en y faiſant une foſſe médiocrement profonde, on y trouve de l'eau ; car l'humidité eſt la nourrice du foin.

3°. Au défaut de ces terres graſſes & ſucculentes, propres à faire des *prés terreins* ou prés ſecs, on en fait d'humides dans toutes ſortes de terres fortes, légeres ou maigres, pourvu qu'on y ait la commodité d'un ruiſſeau pour les abreuver, & qu'elles ſoient un peu en pente douce & preſqu'imperceptible, afin que l'eau des arroſemens, des pluies & des inondations, imbibe tout le pré, & s'écoule enſuite doucement ſans le noyer par un trop long ſéjour.

Les prés qui reçoivent la chûte ou qui ſont trop voiſins des fleuves, des ravines, des étangs, des lacs & autres grandes piéces d'eau, en ſont ſouvent très-incommodés, à cauſe des gravois & des inondations qu'elles y portent ; il n'y vient

vient que du foin groſſier & plein d'herbes rudes, larges & peu agréables aux beſtiaux. Le foin des prés humides n'eſt pas même, pour l'ordinaire, ſi bon, ni ſi délicat que celui des prés ſecs; mais il y croît en plus grande abondance. L'herbe qui vient aux bords des étangs & des rivieres, eſt encore moins bonne; on ne la donne guère qu'en litiere aux vaches. Les roſeaux & les joncs ne valent rien non plus, à moins que ce ne ſoit des joncs venus de ſemence & cultivés dans de bonnes terres, comme on le fait quelquefois, & non pas des joncs de marais : ceux-ci ne ſont bons, ainſi que les roſeaux, que pour couvrir des toits, ou pour faire des paillaſſons & des corbeilles, empailler des chaiſes & pour autres petits ouvrages.

Le foin *ſalé*, c'eſt-à-dire, celui qui ſe recueille dans les prairies où le flux de la mer monte, eſt plus fort que le foin ordinaire, & il a un goût ſalin & nitreux qui plaît fort à tous les beſtiaux : il ne vaut pourtant rien aux chevaux, il les rend pouſſifs; mais il eſt excellent pour les vaches & moutons : & c'eſt de ces prés ſalés que viennent les bons gigots, que les Normands appellent auſſi *prés ſalés*, parce que ces beſtiaux y paiſſent l'herbe ſalée, il ne faut à tous les autres, que des prés d'eau douce.

Les prés bas manquent bien moins que les prés hauts, & ils produiſent de bon foin quand l'année eſt ſeche; les prés hauts, au contraire, ne font bien que quand elle eſt humide; ainſi il faut tâcher d'en avoir en différentes ſituations, afin d'être aſſuré d'une bonne dépouille, quelque tems qu'il faſſe. L'herbe des prés hauts eſt plus fine & plus eſtimée que celle des prés bas.

Pour entretenir un pré en bon état, il n'y a qu'à faire; 1°. tout autour & en travers des rigoles plus grandes les unes que les autres, pour l'arroſement & l'écoulement des eaux; 2°. une bonne digue du côté d'où peuvent venir les ravines, crûes d'eaux & autres inondations qui engraveroient & enrouilleroient les prés; 3°. rafraîchir avec ſoin les foſſés, les rigoles & les digues; 4°. renouveller le pré, en y jettant de la ſemence quand il commence à dégénérer, comme nous le dirons ci-après.

Comment on convertit une Terre en Pré.

Quand on veut faire un pré, il faut d'abord en choiſir le fonds, ſuivant ce que nous venons de dire; gras & fort, ſi c'eſt un pré ſec ou humide & bien expoſé pour les arroſemens : ſi c'eſt un pré bas, les terres fortes, voiſines de quelque riviere, & celles où l'on trouve de l'eau, pour peu qu'on les creuſe, ſont excellentes en prés, & ne ſont bonnes qu'à cet uſage : le bled y vient trop dru & ne donne ordinairement que de la paille; encore y dégénere-t-il ſouvent.

Le fonds étant choiſi, on doit lui donner de fréquens & profonds labours ſans ſe laſſer & s'impatienter, parce que, pour réuſſir, il faut compter que pendant quinze ou ſeize mois, on ne fera guère autre choſe que de remuer la terre; on ne doit même y mettre la charrue que dans un tems fort propre à ameublir le ſol : c'eſt à quoi il faut s'appliquer, afin que l'herbe que l'on y ſemera, y croiſſe & multiplie aiſément.

Ordinairement, le premier labour d'une terre qu'on veut mettre en pré, ſe fait au printems, & on la laiſſe en gueret : on peut lui donner un ſecond labour quelques mois après, quand on voit que les mauvaiſes herbes commencent à repouſſer : en automne, on lui donne un ou deux nouveaux labours : au mois de Février ſuivant, on y charrie le fumier le plus nouveau & le plus gras que l'on puiſſe avoir; ceux de vaches, de bœufs, chevaux, moutons & de pigeons ſont

les meilleurs : on répand auſſi-tôt ce fumier ſur le pré, & en même-tems, on donne à la terre le dernier labour, qui ſert à la mettre à uni, & à conſerver toute la force du fumier qu'on enterre.

Avant de labourer la terre qu'on veut mettre en herbes, il y a des gens qui font lever, au mois d'Avril, tout le gazon du pré par mottes ; ils font des fourneaux ſur le pré même, & ils y réduiſent tout ce gazon en cendres qu'ils ſement ſur le champ ; enſuite ils labourent & ſement la graine de foin ; il n'y a rien de meilleur au pré que le ſel de ces cendres.

Quand la terre eſt bien fumée, bien meuble & bien applanie, on y ſeme le plutôt qu'on peut, la graine de foin qui doit être choiſie fort fine, de l'année, bien vannée & nette de toutes ordures dont elle eſt ordinairement chargée, & la plus mûre qu'on puiſſe avoir ; on y mêle moitié d'avoine. Ce grain y vient fort bien, & indemniſe, dès cette premiere année, de la dépenſe qu'on a faite pour mettre la terre en pré.

Si le mois de Février eſt encore trop froid ou trop mou pour labourer ou pour ſemer, on attend que la terre ſoit plus maniable ; il y a même des gens qui n'enſemencent les prés que deux mois après les avoir fumés ; &, en ce cas, ils y donnent un labour de plus, ce qui ne peut y faire que du bien : mais j'aimerois toujours mieux ne fumer la terre que quelques jours avant la ſemaille, afin que le fumier eût plus de force pour multiplier la ſemence & fertiliſer cette terre neuve & humide.

On ſeme le foin comme le bled, à plein champ & à pas de Semeur ; & on jette la ſemence fort épaiſſe, de la longueur qu'auroit un bon ſillon : mais comme il n'y a point de ſillon dans la terre préparée en pré, & comme la graine étant fort fine, on pourroit ſe tromper, ſoit en ne ſemant pas ce qui ſeroit à ſemer, ou en ſemant encore ce qui le ſeroit déja, on prend avec ſoi un bâton qui ſert de piquet, pour marquer, à peu près, (quand on eſt au bout du champ) l'endroit juſqu'où l'on a ſemé, obſervant de planter le bâton plutôt dans ce qui eſt déja ſemé, que dans ce qui ne l'eſt pas encore : on continue ainſi juſqu'à ce qu'on ait chargé tout le champ. Cela fait, on couvre la ſemence, & on unit la terre en y paſſant la herſe deux fois en long, & autant en large & en travers. S'il reſtoit quelque motte de terre entiere, il ſeroit bon de la caſſer pour rendre la ſuperficie du pré plus unie ; ce qu'on ne ſauroit faire avec trop de ſoins, parce que l'herbe y vient plus aiſément & plus également, qu'il n'y a pas de terrein perdu, & que, quand il eſt queſtion de faucher les foins, rien n'échappe à la faux de celui qui les coupe, & il ne trouve point de hauteurs qui caſſent & arrêtent ſa faux : c'eſt pourquoi il y a des pays où l'on ſe ſert d'un cylindre ou rouleau de bois pour applanir les terres qu'on met en prés.

Si ce nouveau pré eſt une terre forte, il eſt bon de l'arroſer quelque tems après la ſemaille, en cas que l'on ait des eaux en ſa diſpoſition : mais ſi c'eſt une terre légere, il ne faut l'arroſer que quand elle eſt aſſez condenſée, & l'herbe aſſez enracinée & aſſez forte, pour que l'eau n'entraîne point la terre, & que l'herbe ne reſte pas déchauſſée.

Il eſt important d'enfermer les prés nouvellement enſemencés, de bonnes haies vives, ou du moins de larges foſſés, afin qu'il n'y aille ni gens, ni beſtiaux toute la premiere année ; car l'herbe eſt toujours trop foible & trop tendre pendant ce tems-là, pour pouvoir être ni pâturée ni foulée ; il eſt eſſentiel de la laiſſer multiplier & fortifier une bonne fois pour toujours, & rien ne lui feroit tant de tort, que la morſure & les pieds des beſtiaux : c'eſt à quoi il faut veiller, particuliérement, quand les prés ſont proche des maiſons ou des chemins. Pour

la deuxiéme année, comme le pré ſera alors garni & fort, on ne ſe mettra plus tant en peine d'empêcher les beſtiaux d'y entrer : il n'y a que les cochons qu'on n'y doit jamais laiſſer aller, en quelque tems & dans quelque pré que ce ſoit, parce qu'ils gâtent tout en fouillant la terre : il ſeroit bon auſſi de n'y laiſſer entrer le gros bétail que quand la terre eſt fort ſéche, parce que la corne de leurs pieds entre en terre, froiſſe les herbes, & coupe les racines.

Il faut encore prendre garde à ne pas laiſſer paſſer de grandes chûtes d'eau ou de grands arroſemens dans les prairies nouvelles, de peur de les enrouiller ou d'en emporter la terre qui eſt encore meuble & légere, en ſorte que l'herbe tendre & déchauſſée n'auroit plus de nourriture : on les en défend par des digues & des chauſſées de terre glaiſe, par des foſſés, des trous & des rigoles, qui ſaignent, détournent & épuiſent les eaux bâtardes.

Il eſt bon auſſi de ſarcler les prés la premiere année, pour en ôter les herbes qui ne ſont pas bonnes en foin.

On fauche les prairies nouvelles dès la premiere année ; quoiqu'on n'y dépouille pas encore grand'choſe, on en retire toujours bien ſa dépenſe, ſur-tout quand on y a mêlé de l'avoine. Il y en a qui, au lieu d'avoine, y mettent un peu de trefle & de veſce : ce mêlange, loin de nuire à l'herbe du pré, la fait multiplier, & rend le foin meilleur & plus au goût des beſtiaux.

Le pré nouvellement enſemencé, ayant été ainſi conduit la premiere année, & ayant été garanti de l'approche du bétail juſqu'après la fauchaiſon de la deuxiéme année, il eſt alors fort & garni, & il n'y a pas plus de ſoins à lui donner qu'aux vieux prés.

Des Prairies flottantes.

L'arroſement des prés flottans ſe fait par le ſecours d'une voie d'eau courante, qu'on tire de quelque riviere ou étang voiſin. La conduite d'eau doit aller en ſe rétréciſſant, pour mieux darder dans les prés : elle doit être autant exhauſſée que le ſol de la prairie, & plus s'il ſe peut, ou du moins au même niveau, pour que l'abreuvement ſoit plus aiſé & plus ample. Il faut que la ſurface du pré ſoit égale & unie le plus qu'il ſe peut, du moins qu'elle ſoit en douce pente, afin que l'eau des arroſemens couvre tout le pré en même tems, ou en paſſant des endroits les plus hauts dans les plus bas.

Sur le foſſé principal, qui s'appelle en quelques lieux foſſé *menoir* ou *porteau*, qui eſt le lit du courant de l'eau, il faut mettre d'eſpace en eſpace des batardeaux, ou bien des piéces de charpente qu'on nomme en Province *ventaires*, *éventelles* ou *relais*, qui ne ſont autre choſe que des portes en couliſſe, placées entre deux potilles, qu'on abaiſſe pour barrer le cours de l'eau, & la faire monter & ſe répandre ſur tout le pré, où elle ſe diſtribue par les rigoles : elles doivent être, ainſi que leurs branches & ſoubranches, arrangées de façon qu'elles ménagent l'eau, & qu'elles la portent ſucceſſivement dans toutes les parties du pré, en commençant par les plus élevées, afin que dans les tems du flottage, toute la prairie ſoit inondée en même tems ſi le terrein eſt de niveau, ou ſucceſſivement & de proche en proche quand il eſt en pente ; de façon cependant que l'eau coule toujours doucement, ſans ſéjour & ſans acul ; car l'eau qui croupit & qui ne s'égoutte pas bien, enrouille les prés & fait de l'herbe groſſiere.

Quand on n'a point en ſa libre diſpoſition une voie d'eau toujours courante pour l'arroſement de ſes prés, on eſt obligé de l'emprunter de quelque riviere ou étang voiſin, d'où on la tire par quelque canal, aqueduc ou *nocq*, qui eſt ordinairement barré dans l'endroit d'où part la ſaignée d'eau par une ou pluſieurs des ventaires, éventelles ou relais dont on vient de parler, qu'on leve pour

lâcher l'eau dans les tems ordinaires de flottage, pour les prairies qui ſont au-deſſous.

Ces diſtributions d'eau, quand elles ſont fondées ſur une poſſeſſion légitimement preſcrite, & ſur-tout quand elles ſont accompagnées d'un édifice ou autre ouvrage public, comme aqueduc, canal ou nocq, ſont des droits de propriété, & non des ſervitudes.

Les digues, les foſſés, tant ceux qui ſervent au lit principal & à la diſtribution de l'eau, que ceux qui ne ſont que pour en recevoir l'égoût après qu'elle a ſervi à abreuver la prairie, & qu'on appelle, pour cette raiſon, foſſés d'égoût ou *échaux*, & toutes les rigoles, doivent être placés, ménagés, entretenus & curés avec ſoin chaque année avant le tems du flottage, afin qu'on n'ait à craindre ni plaintes des voiſins qui ſouffriroient par le dérangement des eaux, ni perte de ces eaux mêmes qui doivent être amenées & employées entiérement pour le pré.

Rien ne fait plus de tort aux prairies flottantes, aux moulins, & généralement à tout ce qui a beſoin d'eau courante, que la négligence que l'on a ordinairement à en curer les lits, parce que les herbes, le ſable & la boue, qui s'y amaſſent par cette négligence, diminuent preſque du tout au tout & le volume & la vivacité du cours de l'eau; & cette négligence ſeule eſt preſque toujours la cauſe des rixes qui ſurviennent pour le partage de l'eau entre les Meûniers & les Riverains voiſins.

Au ſurplus, chaque pays a ſa méthode & ſes uſages pour la diſtribution des eaux & pour le rigolement des prés. Ainſi il ſuffit de ſavoir que tout l'art du flottage des prairies conſiſte dans le bon emploi de l'eau, ſur-tout quand on ne l'a point en plein, mais ſeulement par écluſe ou canaux, ou pendant certains jours ou heures fixes : car, de droit, chacun doit jouir à ſon tour & ſans fraude du cours de l'eau; & quoique l'uſage de cet élément ſoit commun, on ne peut pas ſe ſervir de l'eau publique au préjudice de ſes voiſins.

Les bois qu'on employe à ces ſortes d'ouvrages aquatiques, ſont l'aune, le hêtre tout verd, & le chêne; & c'eſt ordinairement ſur la fin de l'hiver qu'on y travaille.

Comme ces prairies ſont preſque toujours d'une terre légere & veule, il eſt bon d'avoir en réſerve quelque fonds ſolide d'où l'on puiſſe tirer la glaiſe & le gazon, dont on a ſouvent beſoin pour entretenir les digues, batardeaux, foſſés & rigoles, & pour regarnir les places vuides ou trop baſſes.

Le principal ſoin du flottage conſiſte à veiller, pendant que les prairies ſont enauées, à ce que les batardeaux & les rigoles qui ſervent à la diſtribution de l'eau ſoient en bon état, de même que les lieux & piéces qui ſervent pour l'écoulement des eaux; car le trop long dépôt de l'eau, loin de faire du bien à la prairie, y fait des marécages; & cela vient ſouvent des prés qui ſont au-deſſous, d'où l'eau reflue : c'eſt à quoi il faut auſſi faire attention.

J'omets ici le reſte de cette matiere, parce que l'inſpection & les coutumes des lieux, jointes à l'exemple des voiſins & à un peu d'intelligence, en apprendront beaucoup plus que le long détail qu'il faudroit en faire. Par exemple, il n'y a quelquefois que quelques perches de terre à acheter dans le voiſinage d'une petite riviere ou d'un ruiſſeau, & quelque foſſé à ouvrir, pour en amener l'eau dans un pré terrein, & en faire, par ce moyen, une prairie flottante qui ſeroit d'un rapport bien plus conſidérable.

Quelles ſont les bonnes & les mauvaiſes herbes d'un Pré.

Il eſt bon qu'un habile Econome les connoiſſe; & la connoiſſance n'en eſt pas moins utile que curieuſe; parce que, 1°. s'il veut acheter un pré, en voyant les

plantes qui y ſont, il ſaura tout d'un coup s'il eſt fertile ou non, & s'il fait de bon foin. 2°. De même il ſaura diſtinguer dans ſes prés les bonnes productions d'avec les mauvaiſes, qu'il faudra détruire pour ne laiſſer multiplier que les bonnes; & il les fortifiera par un peu de fumier & de ſemence qui garniront bien vîte tout le terrein.

Les bonnes herbes des prés ſont *le petit muguet (gallium;)* il fleurit en Juillet & en Août, caille le lait comme la preſure, & eſt bon contre la brûlure, le flux-de-ſang & la laſſitude : *le veſceron : l'avoine ſtérile (ægilops)* dont on ſe ſert pour prévenir les maux d'yeux : *la manne*, particuliérement la petite, qui eſt preſque bonne à tout, pourquoi on l'appelle *omni-morbia;* elle fleurit en Juillet & Août; toutes les eſpéces de *renoncules*, autrement dites *grenouillettes*, ſoit *pied-de-lion*, *bazin*, *pié-pou*, ou autres; elles fleuriſſent en Avril juſqu'en Juin, & ſont bonnes pour les cors, les poireaux & la gale; les *ſatyrions*, & les *teſticules de chien* fleuriſſent en Mai & Juin : les *hyacinthes* ou *vaciets* : le *plantain*, pourvu qu'il n'y en ait pas beaucoup & qu'il ſoit petit : la *paſtenade* ou *carotte ſauvage*, (*daucus* :) le *caroy :* le *panais ſauvage*, pourvu qu'il ne grandiſſe point trop : la *germandrée*, qu'on appelle *petit chêne*, à cauſe de ſon feuillage : la *réponce*, qui fleurit de même que les précédentes plantes en Juin & Juillet : le *creſſon*, qui eſt en fleur en Juillet & Août : le *paſtel* ou *gueſde ſauvage*, en Mai & Juin : la *barbe de bouc*, qui fleurit jaune en Mai & Juin; ſes feuilles reſſemblent à celles du ſafran, & on en mange la racine l'hiver en ſalade : l'*oſeille* tant grande que petite, pourvu qu'elle ne domine pas : elle fleurit en Juin & Juillet; la *langue de cerf*, qui a les feuilles comme l'oſeille, & qui jette en Avril : la *langue de ſerpent* ou *herbe ſans couture* : les *violettes*, tant celles de Mars que celles de Mer, autrement dites *Gans-Notre-Dame;* elles fleuriſſent en Juillet & Août : la *petite centaurée*, qui fleurit dans tout l'été, & qui eſt bonne contre les vers, la jauniſſe & les maladies de nerfs : les *marguerites*, qui fleuriſſent en Mai ; & les *conſoudes* de toutes les eſpéces, ſoit conſoude royale ou pied-d'alouette, en Juin & Juillet, & qui ſont fort eſtimées pour les nuages des yeux & les inflammations : la *conſoude*, grande ou moyenne, qui ſont efficaces pour les bleſſures : l'*ail* & le *ſcordium*, pourvu qu'ils ne ſoient pas en grande quantité, parce qu'ils ont tous deux une odeur qui tient du véritable ail & du poireau; ils fleuriſſent en Mai, Juin & Juillet : le *pouliot*, le *ſerpolet*, la *marjolaine*, l'*origan*, le *beaume*, autrement dit *menthe romaine*, & toutes les autres ſortes de *menthes*, qui toutes enſemble embaument les prés, pourvu qu'il n'y en ait pas trop; l'*argentine*, qui eſt extrêmement aſtringente, & qui fleurit auſſi en Juin & Juillet : le *pied-de-lion*, la *fume-terre*, l'*eupatoire* ou *aigre-moine*, ſoit vrai ou bâtard : l'*angelique*, la *pimprenelle*, l'*armoiſe* ou *herbe de Saint-Jean*, qui eſt bonne pour les femmes : la *mille-feuille* ou *herbe à Charpentier*, ainſi nommée parce qu'elle eſt bonne pour les coupures; elle fleurit en Mai & Août : la *meliſſe*, qui amende la terre & qui fait avoir beaucoup de lait aux vaches : le *cytiſe*, qui eſt bon pour les chevres, & la *verveine* & le *ſennecon* pour les lapins : les *ſaligots* ou *châtaignes d'eau*, qui doivent y être en petite quantité; les Payſans en mangent le fruit verd & en font du pain : le *trefle d'eau*, dont l'infuſion fait mourir les puces : le *mouron* mâle ou femelle, qui fleurit en été; le *mélilot* de même : le *marhis*, autrement dit *perſil d'âne*, en Mai; il a l'odeur du myrthe, la feuille du fenouil, & les fleurs blanches & ſéparées. Les bons prés ſont ceux où dominent les *baſſinets*, les *gobelets*, les *trefles* & les herbes fines. A l'égard des trefles des pâtures, il faut obſerver ce qui ſera dit ci-après des différentes eſpéces de *trefles*.

Les mauvaiſes herbes, au contraire, ſont le *colchicon* ou *mort aux chiens*, plante bulbeuſe qui croît haute d'une palme, & qui produit en automne des fleurs

blanches d'abord, puis bleues turquin, enſuite une graine rougeâtre; ſes feuilles ſont ſemblables à celles de l'oignon, mais plus groſſes. Cette plante, & particuliérement le lait de ſa racine, quoique doux, tue comme les champignons; le lait de vache en eſt le contre-poiſon: il y a des gens qui prétendent qu'étant mêlée avec du nitre, elle blanchit les cheveux noirs. La *perſicaire*, autrement dit le *curage*, tant grand que petit: cette plante fleurit en Juin ou Juillet; on l'appelle encore *hydropiper* ou *poivre d'eau*, parce que ſes feuilles, quoique ſemblables à celle du pêcher (*unde perſicaria dicitur*) ont, de même que ſes graines, le goût du poivre, quoiqu'elles n'en ayent pas l'odeur; elles ſont inciſives & réſolutives, & l'herbe en été, miſe par terre, fait mourir les mouches & les puces. La *ciguë*, elle fleurit blanc en Juillet, périt & tue par ſa froidure, au lieu que les herbes précédentes ſont pernicieuſes par trop de chaleur; le vin eſt le contre-poiſon de la ciguë. La *dent de chien*, *gramen* ou *chiendent*, qui n'eſt pas moins contraire aux prés qu'aux bleds, parce qu'il ſe multiplie beaucoup; il fleurit en même tems que les bleds: le *reveil-matin*, herbe qui croît moins dans les prés que dans les vignes & les bleds, & qui a force branches étendues en rond, ſous les feuilles deſquelles eſt une petite graine ronde; elle jette beaucoup de lait: le *mille-pertuis*, plante ſpécifique, rougeâtre, haute d'un pied, chargée de branches dont les feuilles ſont ſemblables à celles de la ciguë, toutes percées de petits trous; ſes fleurs viennent en Juillet & Août, ſont jaunes & rendent une liqueur rouge: ces deux dernieres plantes ſont trop chaudes & ſont malfaiſantes aux beſtiaux.

La *douve*, qui eſt une herbe de marais, mortelle aux brebis & moutons, quoiqu'ils en ſoient très-friands. Si un troupeau de bêtes à laine pâture dans un pré où il y ait de la douve, cette herbe les engraiſſe ou gonfle tout-d'un-coup, & tout le troupeau paroît plein & dodu, mais ce n'eſt que d'eau; & huit jours après tout le troupeau meurt de pourriture. Il croît auſſi dans les prairies une autre ſorte d'herbe qu'on appelle auſſi douve, qui fait encore mourir le mouton quand il en mange, parce qu'il ne la digere pas; on la retrouve toute entiere dans ſon ventre: c'eſt une eſpece de renoncule qui leur cauſe l'inflammation dans les entrailles.

La *ſanvé*, (*rapiſtrum*) ſoit qu'elle ait les feuilles découpées ou non; c'eſt une eſpéce de moutarde qui ne vaut par conſéquent rien en foin ni en pâture. La *laiche* (*ſparganium*) mêlée avec le foin, bleſſe la langue des chevaux & infecte les prés.

La *prêle*, (*equiſetum*) qui eſt auſſi une herbe qui croît dans les lieux aquatiques & dans les foſſés, ne vaut encore rien en foin; mais ſes feuilles, qui ſont fort rudes, ſervent aux Couteliers, aux Doreurs, Tourneurs, Verniſſeurs, & à beaucoup d'autres Ouvriers, pour polir le bois & autres matieres: elles ſervent auſſi à écurer l'airain & la vaiſſelle: il y en a même une eſpéce que les Payſans mangent en carême. Cette plante jette des tiges creuſes, nouées, rougeâtres & rudes au maniment, autour deſquelles il y a force feuilles menues & minces comme le jonc: elle croît fort en hauteur quand elle trouve des arbres pour s'y attacher; & y étant entortillée, elle laiſſe pendre une grande chevelure noire comme une queue de cheval: ſa racine eſt dure comme du bois.

Les *joncs* & les *roſeaux* ſe coupent par un beau tems, pour qu'ils puiſſent ſécher à demi ſur le pré, où on les laiſſe pour cet effet, pendant trois ou quatre jours; puis on les garde pour couvrir des toits, faire des paillaſſons, des corbeilles, des balais, des nattes, &c.

On coupe & on fait ſécher de même les *herbes groſſieres*, pour en couvrir des chaumieres; mais ces herbes ſe pourriſſent & ne ſont plus bonnes qu'à donner en litiere aux vaches, quand elles ont eu de la pluie, avant que d'être à demi-ſéchées.

Le *creſſon d'eau* ſe mange en ſalade au vinaigre, ou ſous la volaille rôtie; il entre auſſi dans la ſoupe maigre & dans les bouillons rafraîchiſſans. Il faut en ſéparer avec ſoin la *berle* (*ſium*) herbe amere & très-âcre qui l'accompagne preſque toujours.

Il eſt bon de faire la revue de ſes prés au mois de Septembre & de Février, pour en extirper celles de ces mauvaiſes herbes qu'on y verra en trop grand nombre. On n'y doit point non plus ſouffrir aucune eſpéce de chardons: le chardon-béni & le chardon de Notre-Dame n'y font pourtant pas grand mal, quand il n'y en a qu'un petit nombre ſur le bord du pré.

Soins néceſſaires aux Prés faits.

Quoique les prairies produiſent d'elles-mêmes, cependant il y a des ſoins néceſſaires pour y entretenir l'abondance, ſans leſquels on les verroit bientôt dépérir: comme ces ſoins demandent plus d'attention que de peine, on n'eſt point excuſable quand on les néglige. Le tout ſe réduit à les ſarcler, les épierrer, les arroſer, les fumer & les renouveller quand ils en ont beſoin.

I. Le premier ſoin eſt de les tenir bien cloſes & bien ſarclées, afin qu'il n'y vienne ni épines, ni buiſſons, ni herbes qui ne valent rien en fourrage. On arrache les unes avant l'hiver, comme ronces, jonc, glaieuls, &c. Les autres au printems, comme chicorée ſauvage, ciguë, chardons & autres inutiles & nuiſibles aux beſtiaux. On détruit les chardons en les arrachant après la pluie, ou en les coupant à fond avec la beche ou la houlette au mois de Février & de Septembre. On détruit les touffes de joncs à force de les couper & recouper, ſur-tout en pleine ſeve; ou bien en les noyant d'eau vive qu'on y fait ſéjourner l'hiver pendant quinze jours autour de la plante pour la faire mourir. Le plus ſûr eſt de labourer à fond les terres infectées de joncs.

Il faut encore avoir ſoin ſur la fin de l'hiver, d'éparpiller & applanir toutes les taupinieres, gazonner les endroits vuides ou foibles, & renforcer toutes les clairieres, de terre & de ſemences.

On ne doit laiſſer dans le pré ni pierre, ni butte, ni vuide, ni aucune autre choſe qui puiſſe empêcher que la ſuperficie du pré ne ſoit égale & également garnie. C'eſt auſſi pourquoi on ne ſouffre point d'arbres dans les vraies prairies, ſi ce n'eſt quelques arbres aquatiques qu'on plante ſur les bordées le long des ruiſſeaux: s'ils étoient dans le pré même, ils ne feroient qu'y nuire par l'ombre de leurs branches & par l'étendue de leurs racines, qui tireroient la nourriture de l'herbe, & qui empêcheroient de fumer, de labourer & de renouveller le pré quand il en eſt beſoin.

II. Un autre ſoin que les prés demandent, eſt de leur donner les arroſemens qui leur conviennent ſuivant les ſaiſons, ſuivant le tems & ſuivant leur tempérament. L'hiver on ſuppoſe qu'ils ſont toujours aſſez abreuvés, ſoit par les pluies & les neiges, ſoit par l'enflure des rivieres & ruiſſeaux, ou par la chûte des eaux des montagnes. On eſt même ſouvent obligé de faire des digues, des foſſés, des rigoles & des ſaignées pour en détourner ou en affoiblir le cours, & pour empêcher que les eaux ſauvages & les grandes pluies ne dégradent le pré ou n'enrouillent l'herbe, ce qui eſt principalement à craindre pour les terres nouvellement miſes en prairies. A l'égard des vieux prés, on ne prend pas tant de peine pour en détourner ces eaux, d'autant qu'elles ne font ſouvent qu'y apporter l'abondance, parce qu'elles amenent avec elles la ſubſtance, la graiſſe & les ſels des autres terres; mais auſſi il eſt quelquefois dangereux que les terres ou les ſables qu'elles entraînent, n'étouffent l'herbe du pré par la croûte qui s'y forme. Quand

le pré eſt une fois aſſablé, il n'y a point d'autre remede que d'attendre que le hâle ait ſéché l'eau & les terres d'apport; on les gratte alors avec des rateaux à dents de fer, afin que l'herbe y revienne plutôt.

Quelquefois, au contraire, les prés ont beſoin d'eau en hiver même; & en ce cas, quand la ſaiſon n'en donne point, il faut que l'art vienne au ſecours, & par conſéquent, ne leur point épargner l'eau pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février : il n'y a que les vieux prés ſur leſquels on ne doit point faire courir l'eau quand il fait grand froid, parce qu'ils ſouffriroient trop des gelées & des glaces, ſi l'eau venoit à manquer : ce qui s'entend des prés garnis d'herbes fines; car pour ceux où les joncs & les autres herbes groſſieres dominent, on les fait flotter dès l'hiver, pour que l'eau & la glace détruiſent les mauvaiſes productions.

Le printems, & encore plus l'été, ſont les ſaiſons des arroſemens. En été, on abreuve les prairies tous les huit jours, à moins qu'il ne ſurvienne quelque pluie. On les abreuve par le moyen de quelqu'écluſe, vanne, pale, ou batardeau fait de terre glaiſe, de pierres ou de planches, qui coupent le cours de l'eau, & la font, par conſéquent, gonfler & refluer par les foſſés & les rigoles, qu'on doit avoir ſoin de bien entretenir dans toute la longueur, largeur & traverſes du pré, afin que l'eau ſe répande par-tout: & quand on juge que le pré a aſſez bû, on leve l'écluſe ou l'on rompt la digue, pour que l'eau reprenne ſon cours.

Je ſuppoſe que dès avant la fin de l'hiver, on aura eu attention d'*habiller* le pré: ce qui conſiſte à curer les foſſés & les rigoles, à garnir & gazonner les digues, les foſſés & clairieres, rétablir les écluſes & portes, & à mettre tout le pré en bonne nature de fauche. Ceux qui different à faire ces ſortes d'ouvrages dans le printems, different, en même tems, à donner l'eau à leurs prairies, & par-là ils laiſſent le tems aux mauvaiſes herbes de ſe fortifier & d'étouffer les herbes fines, ce qui ruine les prairies en peu d'années.

S'il y a quelque foſſe ou eau dormante dans le pré, on doit avoir ſoin d'y faire des tranchées ſuffiſantes pour la faire écouler; car le long ſéjour de l'eau & ſa trop grande quantité, y font autant de tort que la ſéchereſſe.

Les groſſes herbes dominent bien vîte dans un pré qui a trop d'eau ou qui l'a trop long-tems. Pour le rétablir, il eſt néceſſaire de lui donner moins d'eau, mais qu'elle ſoit fraîche & courante, & y mettre les beſtiaux auſſi-tôt après le premier foin, ſans y faire de regain.

Il ne faut guère arroſer les prés où il y a beaucoup de trefle; autrement cette herbe mourroit bien vîte.

C'eſt au printems qu'on deſſeche, à force de rigoles & de ſaignées, les prés trop ſujets aux eaux.

Il y a auſſi des moulins pour élever les eaux, vuider les batardeaux, ſécher les marais, &c. par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on en voit en Hollande & à Verſailles : mais il ne s'agit pas de cela pour notre économie; & c'eſt à force de bras qu'on doit deſſécher & fertiliſer les endroits marécageux, en faiſant écouler les eaux par des rigoles, des ſaignées & des foſſes ou trous éloignés des lieux d'où l'on veut détourner les eaux croupiſſantes.

III. Il faut fumer les prés tous les trois ou quatre ans, & même plus ſouvent, pour remplacer la graiſſe & les ſels que la végétation continuelle épuiſe. On juge qu'ils ont beſoin d'amendement quand leurs productions ſont languiſſantes, & qu'il y croît d'autres herbes que celles qu'ils doivent naturellement porter.

C'eſt toujours en Décembre, Janvier, Février qu'on les fume, afin que le ſuc & les ſels du fumier étant détrempés par les pluies, ils ſe mêlent mieux avec la

terre,

terre, & agiſſent avec vigueur dans le tems que la nature ſe renouvelle. On doit fumer plus abondamment & plus ſouvent les vieux prés que les jeunes; & quand le terrein qu'on amende eſt ſur le penchant d'une colline, ou fort en pente, il faut mettre beaucoup de fumier dans le haut, un peu moins dans le milieu, & encore moins dans le bas, parce que les pluies y en apportent toujours aſſez d'au-deſſus.

Nous avons dit que pour faire un pré nouveau, le fumier le plus neuf & le plus frais étoit le meilleur; c'eſt tout le contraire pour les prés faits, il n'y faut que du fumier bien pourri; car s'il ſortoit récemment de deſſous le bétail, comme on ne fait que le répandre ſur le pré, ſans l'enterrer, il s'incorporeroit bien moins avec la terre, & toute ſa chaleur ſe diſſiperoit en dehors, ou ne ſerviroit qu'à brûler la tendre pointe des herbes; &, ce qui eſt plus important, il n'auroit pas le tems de ſe conſommer, les Faucheurs le retrouveroient ſous leurs faux & le mêleroient avec le foin, où il ne feroit que de très-mauvais effets, ſoit au grenier ou aux étables & aux beſtiaux: c'eſt pourquoi on n'y en doit mettre que de bien fin & de bien pourri.

Le crottin de pigeons & de toutes ſortes de volailles, non aquatiques, y eſt bon, de même que le fumier de moutons, de bœufs, vaches, chevaux & mulets, pourvu qu'il ſoit bien conſommé & repoſé depuis long-tems. Les boues des rues & des grands chemins, les curures de mare, bien déchargées de toute leur humidité, & mêlées avec d'autres fumiers ou avec de la poudrette, y font merveilles; de même que les cendres de leſſives, celles d'herbes ou de gazons brûlés, & les feuilles d'aunes: c'eſt pourquoi bien des gens ſont curieux d'entretenir beaucoup d'aunes autour de leurs prairies. Mais de la bonne terre bien meuble & mêlée avec du fumier, y fera plus de profit que le meilleur fumier des étables: ou bien ramaſſez la boue & la pouſſiere des chemins les plus fréquentés & des rues, mêlez-la avec toutes les ordures de la maiſon & de la baſſe-cour, & avec toutes ſortes de fientes & de fumiers; & quand tout ce mêlange aura été bien détrempé par les pluies & mûri par les gelées, répandez-le ſur votre pré; il s'y incorporera, pénétrera & le fertiliſera à ſouhait.

IV. Je ne voudrois jamais voir ni arbres ni aucunes bêtes dans les prés; ils ne ſont deſtinés que pour rapporter du foin, & non pas pour être des plants, ni pour ſervir en pacage. On a des pâturages, des vergers & pluſieurs autres endroits qu'on peut employer, à ſon gré, à ces différens uſages, & on ne devroit pas les confondre; ils en produiſent beaucoup davantage quand ils ſont tout un ou tout autre. Cependant on voit bien des Payſans qui envoient leurs beſtiaux paître dans les prés; ſouvent même les troupes d'oies & de poules d'Inde y ſont mêlées avec les chevaux & les ânes; & qui pis eſt, on voit des Fermiers des Commanderies, Abbayes & autres uſufruitiers, louer la ſeconde herbe de leurs prairies pour y mettre des moutons, ſans ſonger au tort que cela fait aux prés & aux beſtiaux mêmes: *au pré*, parce qu'il y a quantité de racines endommagées par le pied & par la dent du bétail, & beaucoup d'herbe enlevée, qui auroit bien mieux multiplié en foin: *aux bêtes*, parce que le duvet, la plume & la fiente de la volaille, principalement des oies, fait mal aux bêtes cavalines & aſines. On ne doit même jamais laiſſer les oies, non plus que les cochons, dans les prés, parce que ceux-ci en fouillent toute la terre; & que la fiente des autres en brûle ou gâte toute l'herbe. Les moins ſcrupuleux ont toujours grand ſoin de ne point laiſſer approcher aucune bête de leurs prés, depuis que l'herbe commence à y piquer, juſqu'à ce qu'elle ſoit fauchée & enlevée, & le regain auſſi, quand le pré en produit.

Quant aux arbres, on n'en devroit mettre aucuns dans les prés que l'on veut bien ménager; ſauf à faire ailleurs des plants aquatiques. Cependant on peut

mettre une rangée de ſaules, aunes ou autres, le long des grands courans, dans les endroits marécageux qui ne produiſent que des herbes groſſieres qui ne ſont pas bonnes en foin ; mais il faut avoir grand ſoin d'arracher les autres qui viennent en cepées dans les endroits chargés d'herbes bonnes en foin ; car en peu de tems les cepées d'aunes occuperoient la moitié de la prairie.

Au reſte, les prés ne craignent, d'ailleurs, que les taupes, ou les torrens & ravines qui les engravent, & enrouillent l'herbe par leurs inondations. Nous avons enſeigné ci-deſſus les moyens de prévenir & d'affoiblir les eaux, ou d'en réparer le déſordre. Quant aux taupes, il y a des gens qui leur font la chaſſe en même tems qu'ils arroſent leurs prés ; en ſorte qu'ils font d'une pierre deux coups. Pour cela, quand il eſt beſoin de les arroſer, ils le font dès la pointe du jour, qui eſt le tems que les taupes travaillent ; & comme elles craignent beaucoup l'eau qui pénetre bien vîte les taupinieres, elles montent ſur la terre pour l'éviter, & alors il leur eſt aiſé de les prendre toutes vives. D'autres, ſans lâcher d'eau, ſe mettent en ſentinelle ſur le pré, dès la pointe du jour, près de l'endroit où les taupes ont foui le plus fraîchement : (elles travaillent ordinairement quand le ſoleil ſe leve ;) & auſſi-tôt qu'ils voyent remuer la terre, ils y donnent avec la beche ou la houe, un grand coup, de côté, pour enlever, en même tems, la terre & la taupe. On verra ci-après dans le *Traité du Jardinage*, d'autres moyens pour les détruire ; mais le plus sûr, le plus prompt & le moins coûteux, eſt de pratiquer ce qui ſe fait en Normandie, pays riche en pacages & en plants. On y donne tous les ans une ou deux piſtoles, plus ou moins, ſuivant l'étendue du terrein, à un de ces artiſans qui gagnent leur vie à détruire les taupes à forfait : ils y travaillent en tout tems ; le meilleur eſt au printems, & principalement aux heures où les taupes fouillent, au matin, à midi & ſur le ſoir : ils fichent légérement ſur les traînaſſes les plus fraîches, des petits bâtons avec un morceau de papier ; tout en ſe promenant, ils voyent où ſont les taupes qui renverſent les bâtons en fouillant, & en peu de jours, ils exterminent ainſi toutes celles qui ſont dans le terrein.

V. Il ſe trouve ſouvent, dans les prés, des endroits foibles ou tout-à-fait dégarnis d'herbes, ſoit parce qu'en le ſemant, il ſera tombé peu de graine en cet endroit, ſoit parce qu'on en aura enlevé des arbres ou des pierres, ou que l'herbe en aura été minée par les taupes, par les inondations, par la ſéchereſſe ou autrement. On doit regarnir ces vuides par le ſecours des fumiers ; & s'ils ne ſuffiſent pas, y labourer & ſemer de nouveau.

VI. Il faut avoir ſoin de renouveller les prés de la même maniere, quand on voit qu'ils s'affoibliſſent, ou qu'ils languiſſent & rapportent peu de choſe, ſoit parce qu'on les a négligés, ou parce qu'ils vieilliſſent, ſur-tout quand la mouſſe y croît. Pour la détruire, on doit répandre, au mois de Décembre, de la cendre de leſſive, ou quelqu'autre puiſſant engrais bien épais, ſur tout le pré ; il ſe ranimera, & la mouſſe périra, ſi elle n'y eſt point invétérée ; mais ſi elle a ſi fort pris le deſſus, que l'amendement n'y faſſe rien, alors il faut, ou changer le pré en novale, ou le façonner de nouveau pour le remettre en pré, de la même maniere que nous l'avons dit ci-deſſus, d'une terre qu'on veut mettre en pré pour la premiere fois.

Nous parlerons, ci-après, du défrichement des prairies & des novales. Mais ſi le pré eſt ſeulement deſſéché pour un tems, ou que l'on n'y veuille ſemer du grain que pendant quelques années pour le remettre enſuite en herbes, alors on y met tout d'un coup du bled pendant les deux premieres des ſix ou ſept années qu'on lui donne d'intervalle, & au bout de ce tems, on le remet en pré ; &, pourvu qu'on y apporte les ſoins néceſſaires, il produira du foin mieux que jamais, le changement de production n'aura ſervi qu'à le réveiller & à le ragaillardir.

Tome I. Page 667



Quand le pré devient ſtérile, ſoit par vieilleſſe, ou parce qu'on l'a négligé, il faut y employer les mêmes remedes que nous venons de dire pour la mouſſe; c'eſt-à-dire, fumer le pré à force pour le raviver: ſi les amendemens ſont impuiſſans, on doit en brûler l'herbe & le gazon, le labourer & l'enſemencer de nouveau de graine d'herbe, ſinon en changer l'uſage & le mettre en terre labourable, principalement quand ces prés ſont ſecs, arides, encroûtés, ou pleins de groſſes & mauvaiſes herbes; ce qui ſera expliqué plus amplement ci-après à l'Article *du Défrichement des Prés:* mais ſi le terrein eſt trop humide pour être labouré à grains, il faut l'employer en oſiers, aunes, ſaules & peupliers, qui ſont tous plants de bon rapport.

Chevaux au verd.

Auprès des Villes & dans les lieux où il y a de la Cavalerie, on coupe ſouvent l'herbe des prés en verd, dès le printems, pour la vendre en détail, ou pour la donner aux chevaux, qu'on met au verd pendant ſix ſemaines pour les rafraîchir après les avoir fait ſaigner. Il y a beaucoup de Fermiers qui prennent les chevaux d'une troupe entiere pour les nourrir ainſi dans leurs écuries, ordinairement à cinq ſols par jour; & l'appât des fumiers & de l'argent comptant, que ces ſortes de marchés leur procurent, les font faire quelquefois avec indiſcrétion & peu de profit, tant pour le Fermier que pour la troupe; car ſi l'hiver a été long, & ſi l'herbe eſt fine & ne rend pas encore beaucoup, trente chevaux conſommeront un arpent de pré par jour; & le Fermier, qui n'aura point aſſez d'herbe pour continuer la nourriture pendant ſix ſemaines, ſe tiendra quitte du marché, auſſi-tôt qu'il n'aura plus de prairie à couper; ou ſi on l'oblige à l'achever, il criera qu'il eſt trompé & léſé, il affamera les chevaux.

Pour éviter tous les inconvéniens qui peuvent arriver dans ces ſortes de marchés, il faut, de part & d'autre, prévoir & écrire la durée de la nourriture, le nombre des chevaux, la quantité d'herbe qu'on leur donnera par jour, la retenue des fumiers pour le Fermier, le prix des atteliers & la réparation des lieux, &c. ne commencer que quand les prés ſont en pleine herbe, afin que chaque coupe rende tout ce qu'elle peut; & ne payer qu'à la fin des ſix ſemaines, pour que le Payſan ne faſſe point la loi, & que le Propriétaire puiſſe ſe venger ſur le prix, du tort que lui fait & de la ſûreté que lui enleve le Fermier qui mange ainſi ſon bien en herbe, pour lui payer le prix des récoltes perçues, par les fruits anticipés ſur les ſuivantes. Cela ne doit être permis que quand on a trop de prairies, & trop peu de débouchement pour ſes foins.

Au reſte, il vaut mieux que les chevaux prennent le verd en paiſſant dans les pâtures, que de leur donner à couvert, dans les écuries, comme nous le dirons au Chapitre ſuivant.

Récolte des Foins.

Quand l'herbe des prés eſt en graine, qu'elle jaunit & ne profite plus, il eſt tems de la faucher: ce qui arrive ordinairement dans le mois de Juin; car cette ſaiſon eſt preſque par-tout la premiere moiſſon.

Il faut faire les foins de meilleure heure & le plus promptement que l'on peut, & toujours par un beau tems, de peur de la pluie, qui gâteroit le foin. Il vaut mieux le faucher lorſqu'il eſt encore un peu tendre & verdelet, que quand il eſt trop mûr; car on en recueille davantage, il eſt plus friand & plus agréable aux bêtes, il les engraiſſe davantage, fait avoir plus de lait aux vaches & aux brebis; & le regain, autrement dit la ſeconde herbe, en vient plutôt & plus abondamment, parce que le pré a plus de tems, plus de force & plus de chaleur pour

reproduire ; au lieu que si le foin est trop mûr quand on le fauche, il aura tout son suc & sa substance, & ne sera plus bon qu'à faire litiere; mais aussi s'il étoit serré trop verd, il se pourriroit.

Ceux qui sont curieux de conserver le gibier sur leurs terres, font, avant de faucher leurs foins, la recherche des nids de perdrix qu'il peut y avoir : deux hommes tenant chacun un bout d'une longue corde, la passent sur l'herbe du pré, pour que le bruit & l'agitation fassent sortir la perdrix, qui pond ordinairement dans les prés, & qui couve presque toujours pendant la fauchaison des foins : on remarque ainsi où il y a des nids de perdrix, on met quelque branchage auprès, & en fauchant, on laisse autour de chaque nid un espace de quelques enjambées sans le faucher ; autrement la faux pourroit fendre en deux le nid & la perdrix qui y est attachée, ou bien on l'obligeroit à abandonner son nid ; au lieu qu'en le conservant, il ne faut qu'une ou deux compagnies de perdreaux pour peupler toute une terre, sur-tout quand ils ne sont point étrangers.

Pour rendre le foin bon & de bonne vente, on doit le façonner ainsi. Lorsque l'herbe est fauchée, il faut la laisser sécher un peu de tems sur toute la surface du pré; & quand le dessus est sec, on le retourne de l'autre côté avec fauchets ou fourches de bois, en l'élevant un peu en l'air, afin de le faire sécher tout-à-fait, ce que l'on réitere plusieurs fois s'il en est besoin; c'est ce qu'on appelle *faner* le foin, & cela le seche & le façonne : quand on le serre tout verd, il fermente, s'échauffe & se pourrit.

Il faut ordinairement trois jours de beau tems pour la fanaison entiere. Quand le foin est bien sec, on le met en *chaînes*, c'est-à-dire, en grandes rangées ou sillons, qu'on appelle en quelques pays *andains*, & ensuite en *villottes*, ou, comme disent d'autres, en *veuillottes*, qui sont de petits tas fort près les uns des autres; & de ces petits tas on en fait les grands, qu'on appelle *meulons* ou *meules*. On les dresse en forme de dôme, afin que la pluie, s'il en survient, puisse couler le long de la meule, ou n'en gâter, en tout cas, que la superficie. On doit faire les meules les plus grandes, les plus larges, les plus hautes & les plus rondes qu'il est possible, & les laisser quelque peu de tems sans les botteler; cela raffine le foin qui s'échauffe, sue, évacue ce qu'il peut avoir de mauvais, se ressuie & se refroidit quand il est ainsi en masse. C'est pourquoi, quoiqu'on l'ait quelquefois mis promptement à couvert, de peur de quelqu'orage, cependant on ne doit jamais le serrer au grenier ou au fenil, qu'il n'ait été quelque tems en monceaux, pour qu'il sue & se recuise auparavant : cela sert encore à le rendre plus souple & plus maniable; car il est quelquefois si sec, que, quand on le met de villottes en meules, il se brise tout, pour peu qu'on le remue, & on ne pourroit presque pas le botteler ni le charier.

Quand le foin a été assez de tems en meules pour se raffiner, on le fait mettre en bottes sur le pré, & on le charie à mesure, & le plus promptement que l'on peut; car, quand le foin est mouillé, cela lui ôte la couleur, il diminue beaucoup de bonté, il n'est point de garde, & il est à craindre qu'il ne s'échauffe ou ne pourrisse au grenier : on met à part celui qui a été mouillé, pour le consommer au premier besoin.

S'il survient quelque pluie avant que le foin soit bottelé & enlevé, on doit le laisser sécher, avant de le faire arriver au grenier ou au fenil. On appelle *fenil*, les galeries, & généralement tous les lieux destinés à serrer les foins. Aussitôt qu'on les y a mis, il est bon de les couvrir de paille bien seche & épaisse d'une brasse, pour empêcher que le foin ne s'échauffe, ou ne se gâte par quelqu'humidité, mauvaise odeur d'étables ou autrement, la paille attirant à elle

tout le mauvais. Le foin façonné & femé fans pluie, peut fe garder deux ans.

En le façonnant fur le pré, il faut favoir que celui qu'on veut garder pour la nourriture des chevaux ou des bœufs, doit être fort féché, afin qu'il ait plus de force, & qu'il ne leur donne point de tranchées: mais celui que l'on deftine pour les vaches & les brebis, ne doit pas être bien fec; elles le mangeront mieux, & en feront plus abondantes en lait.

Quand on a les commodités & les lieux propres, il y a une autre maniere de façonner le foin. Lorfque le tems eft sûr & que le foin eft fec, on le fait charier fans le botteler, & on le met dans un lieu fec & couvert, en l'entaffant comme des gerbes de bled, pour le faire en bottes dans la fuite à loifir. Cette maniere n'eft point à rejetter, parce qu'elle met le foin hors du hafard d'être mouillé & gâté: il eft en sûreté & ne craint plus rien de l'inconftance du tems, qui eft quelquefois bien fâcheux.

Un bon arpent de pré peut rapporter trois cens bottes de foin, & le plus médiocre un cent, plus ou moins, felon la force du bottelage: les prés flottans produifent le double au moins.

On donne pour le fauchage de chaque arpent de pré, depuis vingt fols jufqu'à quarante; & du bottelage, depuis douze fols jufqu'à feize du cent de bottes: on donne quelquefois trente fols du cent pour tout faire; favoir, l'emmeulage, le bottelage & le chargeage; & d'autres fois on donne trente à quarante fols par arpent pour le fanage, emmeulage & chargeage feulement, fans le bottelage.

Il y a des pays où l'on ne bottele & n'engrange pas le foin: ainfi il n'y faut ni greniers, ni fenils pour le ferrer; on le laiffe dans les prés mêmes par groffes meules, qui font des efpéces de fenils. Pour les dreffer, on plante d'abord avant en terre une groffe perche, la plus haute qu'on peut avoir; on emmeule le foin en rond tout autour; on dreffe la meule fort large, & on l'éleve en dôme jufqu'à un pied près du haut de la perche: le bout qui fort au-deffus du foin fert à y attacher des cordes qui foutiennent des pierres très-pefantes, & qui environnent toute la meule & la preffent continuellement; en forte que le foin s'affaiffant & s'entaffant de lui-même, il eft foutenu par la perche & les cordes contre les vents & les orages, & il devient impénétrable à l'eau; elle ne peut pénétrer tout au plus que trois ou quatre doigts de la fuperficie de la meule, & le refte fe conferve pendant toute l'année auffi net & auffi bon que dans les meilleurs greniers. On fait ces meules les plus larges & les plus hautes que l'on peut, & on en fait plufieurs à proportion de la quantité de foin que l'on dépouille. On entame toujours cette efpéce de fenil par le bas, du côté où la pluie donne le moins; on en tire le foin avec un crochet, & la meule diminue ainfi à proportion de ce qu'on tire. Il eft aifé de concevoir qu'on doit placer ces meules fur des hauteurs ou autres endroits les moins expofés à l'eau courante ou féjournante, afin qu'il n'y ait au plus que quelques doigts du bas de la meule qui fe reffentent de l'humidité. Ces fenils artificiels font bons, fur-tout dans les climats où il ne pleut guère.

Les Entrepreneurs de fourrages font des meules de foin de quatre à cinq cens milliers de bottes; on y met des cheminées d'ofier pour leur donner de l'air: il faut même éventer & remuer le foin de tems en tems, & n'y pas épargner les journaliers, de peur que le feu ne prenne au centre de la meule, fur-tout quand le foin n'a pas été bien fané, ou qu'il a été coupé avant fa maturité.

Regains.

On appelle *regain*, la deuxiéme herbe qui revient dans la plupart des prés, quelques mois après qu'on les a fauchés; ces fortes de prés qui donnent deux

herbes dans l'année, s'appellent *guimaux* ou *gagneaux* dans le Poitou ; & dans le Nivernois & la plupart du Berry, la feconde herbe s'appelle *revivre*. Il y a même des prairies dont le fonds eſt ſi bon & la ſituation ſi avantageuſe pour les arroſemens, qu'on y fauche l'herbe juſqu'à trois fois par an : ce ſont des prés qui flottent à diſcrétion & quand on veut, ou ceux dans leſquels le flux de la mer fait gonfler l'eau deux fois par jour. Hors ces deux cas, les regains ne ſont bons & abondans que quand l'été a été pluvieux ; & ce n'eſt que par le ſecours des pluies qu'on peut eſpérer une deuxiéme récolte dans les prairies ſeches ; car pour les humides, ſur-tout pour celles où le voiſinage de quelque ruiſſeau ou autres piéces d'eau donne tous les arroſemens que l'on veut, il n'y a qu'à lâcher l'eau dans les prés auſſi-tôt que le premier foin en eſt enlevé, & continuer les arroſemens de huitaine en huitaine, & même plus ſouvent, ſuivant que le pré eſt altéré.

L'abondance du regain, ainſi que celle du premier foin, dépend beaucoup des ſoins qu'on ſe donne pour fertiliſer les prés ; on doit ſur-tout empêcher les beſtiaux d'y entrer, tant qu'il y aura de l'herbe à eſpérer.

On fauche ordinairement les regains à la mi-Septembre ; & ce ſecond fauchage eſt d'autant plus utile, qu'outre la nouvelle herbe, on enleve auſſi celle qui peut être échappée à la faux lors de la premiere fauchaiſon. Au ſurplus, les façons des regains ſont les mêmes que celles du premier foin.

Auſſi-tôt que le regain ou autre derniere herbe d'un pré eſt recueillie, on a coutume d'y mener paître les beſtiaux pendant tout l'automne & l'hiver, juſqu'au tems que l'herbe doit recommencer à pointer. La plupart des Coutumes donnent ce droit de vaine-pâture, & le donnent juſqu'au mois de Mars : il y en a même qui l'accordent dès que la premiere herbe eſt ou a dû être enlevée, & qui ne permettent d'y faire du regain qu'en certain cas & à certaines conditions. Il eſt inutile d'entrer dans ce détail, parce que chacun ſait ſa coutume pour ces matieres uſuelles.

Quand on eſt le maître de permettre ou de défendre à ſon gré le pâturage de ſes prairies après qu'elles ſont entiérement dépouillées, les gens curieux & entendus dans l'agriculture ne ſouffrent pas qu'on y laiſſe les beſtiaux plus de huit ou quinze jours, afin que ces animaux n'aient pas le tems de pâturer ce qui eſt échappé au Faucheur, & le foin qui eſt reſté ſur le pré : ils prétendent qu'en ménageant ainſi leurs prés, ils en retirent en foins beaucoup plus qu'ils ne retireroient en pâturage, s'ils y laiſſoient aller les beſtiaux pendant tout l'automne & l'hiver.

Défrichement des Prés.

Lorſque les prés à foin n'en donnent plus beaucoup, on les met en ſimples pâtures du nombre de celles dont il va être parlé à l'Article ſuivant ; ou bien on les réduit tout d'un coup en novale, & on en fait une terre labourable, quand on en eſpere plus de profit en grain qu'en foin ou herbe, ſoit parce que le pré eſt aride & ſec par négligence ou par vieilleſſe, ou parce qu'il eſt encroûté & plein de groſſes & mauvaiſes herbes.

Pour changer un pré en novale, il n'y a qu'à le labourer ſouvent.

Ou bien on enleve toute la ſuperficie du pré, en la coupant avec la béche par petits gazons larges d'un pied & demi, longs de trois pieds, & épais de deux doigts ; on les laiſſe ſécher au ſoleil pendant huit à dix jours ſur le pré même : au bout de ce tems, d'eſpace en eſpace, tels que d'environ onze toiſes en quarré, on y fait avec ces gazons ſéchés des fourneaux ronds, chacun de deux braſſes de diametre en-dedans, & d'une braſſe & demie en-dehors : on les dreſſe autour de quelques faſcines de bois entremêlées de paille, qu'on a miſes en travers,

tant pour ſoutenir les mottes, que pour qu'elles cuiſent également. Lorſque les mottes ſont bien rangées & le fourneau conſtruit, on les bouche tout autour, afin que le fourneau ne s'évente point ; on y laiſſe ſeulement un petit trou par le bas, pour y mettre le feu : il y dure quelquefois vingt-quatre heures, pendant leſquelles on a ſoin de l'attiſer avec des fourches pour l'entretenir, & de retourner les mottes qui ne paroiſſent pas aſſez brûlées. Quand elles le ſont bien toutes, on les laiſſe refroidir pendant ſix ou ſept jours ; enſuite on en répand les cendres ſur tout le champ par un tems humide, & on le laboure peu après. Ces fourneaux ſe font depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Août. Les cendres de gazon ſont un amendement excellent pour toutes ſortes de grains & de plantes : c'eſt pourquoi bien des gens en répandent ſur d'autres terres que ſur celles d'où les gazons ont été levés, pourvu que le fonds d'au-deſſous de ces gazons ſoit bon ; & en ce cas, il n'y a qu'à façonner ce fonds de terre neuve, il fera toujours merveille au labour, quand il aura été bien ameubli & pénétré des influences de l'air.

Les prés défrichés rapportent toujours du grain ſix ou ſept ans de ſuite, ſouvent même ſans repos & ſans amendement, quand ils ſe trouvent de bon fonds, & qu'on les a enrichis d'abord des cendres de leurs gazons. Ces ſortes de novales ont preſque toujours trop de ſubſtance & de ſels, & trop de chaleur, pour qu'on y mette ni mars ni froment les deux premieres années, ce ne ſeroit que du fourrage ſans grain : il faut y mettre du millet & du lin, du chanvre, puis ſeigle, & enſuite du méteil ou du froment.

Lorſque la novale n'eſt pas ſi chargée de ſels & de ſubſtance, on y ſeme la premiere année de la veſce, du trefle ou des pois, qui ne font qu'engraiſſer la terre : la deuxiéme année on y met des mars un peu plus forts, ou du ſeigle, puis du méteil, & enfin du froment une année ou deux de ſuite, quand on voit que le fonds le peut porter ; après cette tournée, on conduit le pré défriché par ſoles réglées, comme les terres ordinaires.

Les prés dont le fonds eſt gras & ſubſtantiel, ſont les meilleures novales ; les prés maigres & ceux dont la ſuperficie n'eſt qu'une pelouſe raſe, tels que ſont ordinairement les fonds argilleux ou pierreux, ſont des novales médiocres.

Limitation des Prés, des Regains & des Défrichemens ou Novales.

Quoique chacun ſoit maître de ſon bien & puiſſe le faire valoir comme il lui plaît, cependant l'équité & l'intérêt public mettent des bornes à l'exercice de cette propriété ; & à le bien prendre, on ne peut uſer de ſon droit, qu'autant que l'uſage que le Propriétaire en fait lui eſt utile, ſans nuire aux voiſins ni au public.

Ainſi il n'eſt permis de planter des arbres de futaie, de faire des forges, des latrines, des vûes, qu'à certaine diſtance de l'héritage du voiſin. De même pluſieurs Coutumes limitent l'étendue & la ſituation de ce que chacun peut mettre en pré particulier, réſervé en tout tems pour ſon uſage. D'autres ne permettent de faire des prés en revivres ou regains, qu'à certaines conditions difficiles, & cela en faveur du pâturage pour les beſtiaux de la Communauté du lieu : ce qui intéreſſe le public. La liberté des pâturages eſt de droit commun dans ces Coutumes ; & c'eſt un reſte de l'ancien droit naturel & primitif, ſelon lequel toutes choſes étoient communes, & chacun en pouvoit uſer à ſa volonté.

Les Coutumes qui n'en parlent point, laiſſent par leur ſilence la liberté indéfinie de faire des prés & des regains où l'on veut ; ce qu'il faut pourtant entendre & faire avec modération : car, 1°. ſi un pré fait partie d'un certain canton de prairies ouvertes de tout tems au pâturage commun après la premiere herbe, on

ne peut, sans une disposition expresse de la Coutume du lieu, ni clorre ce morceau de pré pour y avoir du regain, ni le convertir en novale par le labour, sur-tout quand il est enclavé dans les prairies ouvertes au commun, parce qu'il n'est pas permis, pour son utilité particuliere, d'incommoder tout le public, ni le priver du droit qu'il a d'y faire paître ses bestiaux après la premiere herbe, par un usage qui fait droit & loi par son ancienneté, & qui est un partage de la concession primordiale du lieu, ou un reste de l'ancien droit naturel. Mais dans les prés particuliers & séparés des autres, ou contigus aux clos du Propriétaire, il peut user de tout son droit dans les Coutumes libres.

2°. On ne peut pas même toujours défricher à sa fantaisie tout ce qu'on voudroit de prairies & de pacages : l'équité & les Ordonnances veulent qu'on en laisse dans chaque terroir la portion suffisante, propre & commode pour la nourriture & l'engrais des bestiaux nécessaires à l'agriculture & aux besoins de l'homme, sans l'appliquer à d'autres usages ; le droit privé, qui, en toutes autres circonstances, assure à chaque particulier la libre disposition de son héritage, céde en cette occasion au bien public & à l'utilité commune de la société. Il ne seroit donc pas permis au Propriétaire d'une prairie de la remettre en culture pour y semer des grains ou y planter des vignes, si ce changement faisoit tort au public ; & le Seigneur du lieu n'a point à cet égard plus de privilege que le dernier des Habitans. Le seul cas où cela se pourroit faire, est lorsqu'un pré devient stérile par antiquité ou autrement ; alors il est permis de le labourer, mais à condition de le remettre en nature de pré aussi-tôt que l'herbe pourra y être assez abondante.

CHAPITRE II.

Des Pâturages, tant humides que secs.

ON divise les pâturages comme les prés, en humides & en secs. Les pâturages humides, c'est-à-dire, ceux dont le fonds est naturellement abreuvé d'eau, sont proprement les pacages. Les pâturages secs sont connus sous les noms de *pâtures*, *pâtis* & *herbages*.

Toutes les pâtures humides ou seches ne doivent qu'aux soins de la Nature l'herbe qu'elles rapportent, & l'homme y contribue peu. Ce sont pourtant des biens estimés qui ne coûtent point d'entretien. On doit en être jaloux, les défendre contre les bestiaux, les voisins & les passans, & les ménager avec soin ; d'autant que, outre l'herbe qui sert au prompt engrais des bestiaux, outre la valeur intrinseque du fonds qu'on peut de tems en tems défricher, pour y semer de forts grains pendant quelques années, & les remettre ensuite en pâturages, on y met volontiers des plants de bien des espéces différentes qui donnent beaucoup de douceurs pour la maison, ne fût-ce qu'en perches, en fagots & en tronçons : on les plante dans les haies & dans les endroits inutiles pour le pâturage ; & on met les arbres fruitiers fort au large, à travers des pâtures mêmes.

On appelle communément pays gras, ceux qui abondent principalement en pacage, comme les pays de Bray & d'Ouche, la basse-Normandie, le Berry, le Poitou, la Bretagne, &c. Ce sont tous fonds naturellement gras & humides, où l'eau sourd jusques dessus les côteaux. Les Habitans n'y ont ordinairement que le tiers au plus de leur terrein en labour ; à peine y dépouillent-t-ils le grain nécessaire pour les provisions de leurs maisons : leur fort est en pâtures, & les herbes font toute leur richesse, de même que dans les grandes vallées. On y jette nombre de

de beſtiaux maigres, principalement des poulains, des chevaux, des bœufs & des vaches qu'ils y engraiſſent, & dont ils font deux ou trois levées ou ventes par an ; & outre le produit de ces beſtiaux, en chair ou en fruits, qui en vient, ils font un gros profit en volailles, lait, beurre & fromages. On y met les moutons en automne & en hiver.

Il y a en Lorraine beaucoup de ces ſortes de ménages qu'on donne à ferme avec des troupeaux entiers, & c'eſt ce qu'ils appellent des *mercareries.*

L'engrais n'y eſt guère en uſage que dans les montagnes des Voſges, où les beſtiaux trouvent leur nourriture pendant huit mois de l'année ; ils font le principal commerce des Habitans.

La rareté des fourrages pendant l'hiver eſt ce qui embarraſſe le plus dans nos pays gras. Ainſi le maître doit s'appliquer principalement à s'aſſurer de quoi fournir la nourriture & la litiere à ſes beſtiaux dans la morte ſaiſon, par des achats anticipés avec prudence ; ou ce qui vaut encore mieux, à ſe les procurer lui-même ſur ſes terres, en y cultivant avec ſoin toutes les ſortes de productions dont il eſt parlé dans le Chapitre des Mars, dans celui des Légumes & Racines de pleins champs, dans celui-ci & dans le ſuivant.

Le nombre des beſtiaux qu'on met dans une pâture, dépend de la force & de la qualité de la pâture même. On y fait ordinairement trois levées, c'eſt-à-dire, qu'on y renouvelle les beſtiaux trois fois par an. Deux geniſſes conſomment autant de pâture qu'une vache, cent vaches autant que ſoixante bœufs, & un cheval eſt ſouvent compté pour trois vaches. Une pâture de cent vaches rapporte communément, au Propriétaire qui la loue, ſeize cens livres par an ; & le profit eſt triple quand on la charge de beſtiaux pour ſon propre compte ; il n'y a que l'avance à faire par ſoi ou par ſes amis, pour le premier achat des beſtiaux ; le fonds en rentre avec uſure deux & trois fois par an, & en peu de tems on eſt en état de ſupporter, ſans peine, une mortalité de beſtiaux caſuelle & rare.

Les pâtures ſont ordinairement partagées en trois claſſes, & on y fait paſſer les beſtiaux par gradation : on les met d'abord dégorger dans les moindres pâturages, où ils ſe purgent & s'accoutument au verd, enſuite on leur fait paître d'autres herbages plus forts, qui leur donnent plus de nourriture & de corps : & ce n'eſt qu'en dernier lieu qu'on les met dans les pâtures ſucculentes, où ils prennent en peu de tems une graiſſe abondante & fine ; ils ne pourroient pas digérer cette nourriture ſi on la leur donnoit de prime abord. Il faut avoir par-tout cette attention ſur la différence des herbages, dont les uns ſont plus propres à la nourriture & au lait, & les autres meilleurs pour la graiſſe. Quant aux vaches, ce ne ſont ſouvent que celles qui ceſſent d'être bonnes laitieres qu'on met à l'engrais, parce qu'elles rapportent davantage en laitage qu'en graiſſe.

Plus les bêtes qu'on met à l'herbe ſont fortes & bien nourries, plutôt elles prennent graiſſe ; & le profit conſiſte à les avoir graſſes de bonne heure & en peu de tems.

On fait dans un coin de la pâture pluſieurs étables, pour héberger ſéparément chaque eſpéce de beſtiaux, avec quelques chaumieres pour le logement du Gardien & des Pâtres. Il eſt bon qu'il y ait dans la pâture quelqu'hangard ou quelqu'endroit garni de plants, afin que les beſtiaux puiſſent s'y repoſer à l'ombre pendant les groſſes chaleurs qui fondroient leur graiſſe.

L'herbe que les beſtiaux prennent en paiſſant dans les pacages, leur fait beaucoup plus de bien que celle qu'on leur donne à couvert dans les écuries ou dans les étables : celle-ci ne fait que les purger ; l'autre les rafraîchit, les égaie & les engraiſſe.

Les pacages ſont les biens qu'on loue le mieux & le plus aiſément, parce qu'il

y a toujours assez de Bouchers, de Laboureurs & de Paysans qui y mettent des bestiaux en pâture à loyer; mais il faut leur en fixer le nombre.

L'économie permet de réserver en foin une partie de ses pâtures; mais elle défend de donner à loyer, ni bouverie, ni aucune partie de ses herbages, quand on peut avoir à soi assez de bestiaux pour les y mettre pour son profit personnel; ceux qui en reçoivent à loyer, soit pour une herbe ou pour une demi-herbe, ordinairement en chargent trop leurs pâtures, en sorte qu'elles dépérissent sans que les bestiaux y engraissent; mais pour le bon Econome, il tire à soi tout le profit en n'y mettant des bêtes que pour son compte, & en n'en mettant pas trop, afin qu'elles y prennent bien vîte chair & graisse, & qu'il puisse toujours renouveller de bestiaux plusieurs fois chaque année.

Les bêtes jeunes & saines sont les meilleures pour le lait: on ne prend ordinairement pour l'engrais, que celles qui sont plus âgées. Mais plus elles sont robustes, saines & bien nourries, plus elles sont susceptibles de graisse. La bonté du tempérament & de la race est aussi à considérer: & toute l'habileté des Bouviers & des Herbagers consiste à connoître la différence des pacages & des bestiaux, & à s'en pourvoir de bonne heure; car le grand profit est d'avoir, pour la boucherie, des bêtes grasses dans la primeur: elles sont communes sur la fin de l'été.

Les Herbagers prétendent que quand on a laissé monter l'herbe d'une pâture en foin & qu'on le fauche, cela fait tort au plant de l'herbe; & que si on la remet en pâture, elle en est moins garnie les années suivantes: il faut, selon eux, plusieurs années pour bien rétablir la pâture, parce que la fauchaison a tranché l'œil de la plante. Mais c'est une délicatesse mal fondée & maligne, pour discréditer la pâture: la graine du foin aide à la regarnir; & la faux fait moins de tort à l'herbe que la dent des bestiaux, sur-tout des moutons.

Comme les pacages regnent souvent près des rivieres, il est assez ordinaire d'y voir une pêcherie pour l'alose, la truite, le saumon & autres poissons, sur-tout de ceux qui remontent de la mer, & d'y avoir droit de pêche. Tout cela ne coûte point, ou peu de débours, à faire valoir. On peut donner la pêche & la pêcherie à loyer séparément de la pâture; mais, autant que faire se peut, il vaut mieux louer le tout au même homme, non-seulement pour éviter les noises & les tracasseries entre deux Fermiers voisins, mais encore pour prévenir le tort que la négligence ou la malice du Fermier de la pêcherie à entretenir le courant & les digues de la riviere dans la morte saison de la pêche, pourroit causer à la pâture en l'ensablant, en la noyant d'eau, ou en empêchant les écoulemens qui y seroient nécessaires ou utiles pour le desséchement de la pâture.

On n'a point coutume de semer les pacages, quoiqu'on seme les prés à foin: on laisse croître l'herbe des pâtures par le repos, ou on la trouve toute venue, & on jouit de ce que la nature a fait: l'usage est seulement de les fortifier par le parcage des vaches & autres amendemens. Quand les greniers à foin sont vuidés, il faut en balayer toutes les poussieres, & les semer sur les pâturages qu'on aura fumés au commencement du printems.

On peut pourtant faire des pâturages de semence comme on fait des prés, puisque ce sont les mêmes herbes, qui ne sont plus belles & plus abondantes dans les prairies, que parce que les fonds en sont meilleurs & plus conservés.

C'est pourquoi aussi il faut, afin que les pacages soient bons, pratiquer ce qui a été dit des prairies; épierrer & dessécher le terrein; renforcer les clairieres, de terres & de graines; entretenir les haies & les fossés, & faire généralement tout ce qui tend à conserver & à améliorer le fonds; sur-tout détruire exactement les chardons & les joncs, les taupes & les taupinieres;

entretenir le lit & les digues des eaux, principalement celles des ravines, afin qu'elles n'ensablent point la pâture, & qu'elles ne servent qu'à rehausser les endroits trop bas; enfin détourner les eaux & empêcher qu'elles ne séjournent, parce que, pour le moins, c'est toujours de l'herbe perdue.

Les vaches & les moutons sont les bêtes de pâtures qui détruisent mieux les herbes grossieres & les rejettons de plants qui peuvent infecter une pâture, parce que ces animaux broutent tout, & rasent de plus près que les chevaux.

Quoiqu'il soit de l'économie d'essarter les épines, bruyeres, ronces & traînasses, pour avoir un tapis bien garni de bonne herbe, cependant il y a des Laboureurs qui en laissent dans quelque mauvais canton, & ils ne les coupent que tous les deux ans, pour avoir de quoi garnir les haies de clôture ou pour les mettre au pied des arbres fruitiers, ce qui les tient frais & gaillards. Le plus sûr pour détruire les mauvais plants d'une pâture, c'est de les essarter jusques dans la racine; ou de les couper pendant la lune d'Août, lorsqu'ils sont en seve, & les motter ensuite pour étouffer ce qui pourroit rester de racines.

Les Pâtres laborieux & affectionnés à leurs pacages épargnent à leurs Maîtres, quand ils le veulent, la dépense & le détail de tous ces petits soins nécessaires pour bonifier la pâture; & ce n'est qu'un jeu pour eux, parce que, peu-à-peu, la chose se trouve faite en gardant leurs bestiaux. Ce sont des attentions auxquelles il est à propos de les déterminer, en intéressant leur humeur paresseuse par quelque petit présent.

Quand le fonds de la pâture est maigre & léger, l'herbe pousse avec plus de vigueur, si on y fait transporter de la neige en hiver: & je conseille à ceux qui ont des arbres plantés dans une terre légere & chaude, d'en faire ramasser pour la jetter au pied de ces arbres, soit fruitiers ou autres; on n'a qu'à se servir, pour cela d'un petit tombereau à bras, avec lequel on met la neige par tas au pied des arbres: mais elle ne convient point dans les terres grasses & humides, parce qu'il y a déja assez d'humidité.

Il y a du ménage à couper les grands pâturages en plusieurs piéces séparées par des haies vives, pour y faire passer & repasser les bestiaux successivement: on en aura beaucoup plus d'herbe & elle sera meilleure. Nous avons expliqué ce point d'économie au Chapitre des Vaches, c'est pourquoi on peut avoir recours à ce qui y est dit, tant à ce sujet que sur la différence des herbes & sur celles des bestiaux pâturans.

Pour bien conserver les vraies pâtures, il n'y faut laisser entrer, en aucune saison, ni porcs, ni chevres, ni bêtes fauves, ni même aucuns oisons ni coqs d'Inde, parce que ce sont toutes bêtes mal-faisantes à cet égard; on n'en doit même permettre l'entrée aux bestiaux, auxquels elles sont destinées, que quand l'herbe a pris toute sa force.

Les pâtures que la mer baigne, sont très-bonnes pour toutes les bêtes à lait & pour les bestiaux qu'on engraisse pour la boucherie: mais ces prés salés ne valent rien pour les chevaux, sur-tout pour les poulains, par la raison que j'en ai dit en parlant du haras.

Les pacages sont particuliérement pour les gros bestiaux: on en fait les achats en Avril pour les jetter, sur la fin de ce mois, dans les pâtures. On n'en donne aux moutons & brebis que la derniere herbe, après que les chevaux, bœufs & vaches ont pâturé les premiers, c'est-à-dire, vers la Sainte Catherine. Les côteaux sont destinés principalement pour la paisson des bêtes blanches: encore ne les y met-on souvent qu'après que les vaches y ont passé.

On doit mettre séparément, dans les pacages, chaque espéce de bestiaux,

ſans mêler les bêtes chevalines avec les bêtes à cornes, ni celles-ci parmi les bêtes à laine. On doit même donner aux poulains un herbage ſéparé des chevaux, d'autant qu'il faut à ces jeunes bêtes une nourriture plus légere.

On donne aux bêtes chevalines, les pâturages les moins bons & les moins ſucculens, parce qu'un cheval mange autant que trois vaches, & il digere ſi peu, qu'on voit ſouvent les grains d'avoine tout entiers dans ſes excrémens : au lieu que les animaux qui ruminent, comme le bœuf, la vache, la brebis & la chevre, à force de remâcher leur mangeaille qu'ils tirent du premier ſac de l'eſtomac, digerent plus parfaitement, mangent moins, engraiſſent plutôt, & donnent plus de lait que ceux qui ne ruminent point. Les bêtes qui ruminent, ont pour cette fonction trois ventricules : les cerfs, les liévres, les chameaux & les écureuils ſont auſſi de ce nombre.

Il faut remarquer que les beſtiaux à qui on a donné, en ſec, une bonne nourriture avant de les mettre au verd, y prennent chair & graiſſe fine bien mieux & plus vîte que ceux qui ont eu une nourriture languiſſante.

On doit auſſi remarquer que les pâtures qui ſont humides de leur propre fonds fourniſſent plus d'herbes ; elles ſe ſoutiennent malgré les plus fortes chaleurs, & ce ſont celles qu'on charge le plus en beſtiaux ; mais les nourritures y ſont groſſieres ; & dans les étés pluvieux, les pâtures ſeches réuſſiſſent mieux : les beſtiaux qu'on met à l'engrais, dans celles-ci, y acquierent même toujours une chair & une graiſſe plus fines, ſur-tout quand on n'y en met point trop.

Ailleurs que dans les pays gras ou abondans en pâturages, comme le fort de l'agriculture eſt en terres à grains, on y a ſeulement quelques vergers, clos, ouches ou courtils, de l'herbage deſquels on nourrit le nombre de vaches néceſſaires pour la proviſion de la maiſon, ou pour le débit journalier des laitages quand on eſt près des Villes ; quelquefois même on met en herbes pour cet effet quelque portion des terres les plus proches de la maiſon ; ou bien on fait pâturer aux vaches la premiere herbe des côteaux, qu'on laiſſe enſuite aux bêtes à laine. Mais en général on ne laiſſe en herbe que les terres uſées ou peu propres à produire du grain.

Dans les pays de montagnes, on appelle *ſtablats*, les habitations que les Payſans s'y font dans des étables, où ils s'enferment pendant l'hiver avec leurs beſtiaux ſous la neige qui tombe ſur leurs toits, & qui les couvre de pluſieurs piques de haut : ils n'en ſortent qu'à la fin du printems, quand les neiges ſont fondues.

Pour peu qu'une terre ſoit étendue, on y a ſouvent tant de côteaux & tant d'orées de bois en pâtis, que le Propriétaire ni ſon Fermier ne peuvent pas les faire valoir tous par eux-mêmes ; en ce cas ils donnent permiſſion aux Payſans des environs d'y mettre leurs beſtiaux en pâture à garde faite, en payant tant par chaque bête ; par exemple, trois livres par vache, & ſept ſols & demi par mouton, pour chaque herbe. Je dis à garde faite, parce qu'il ne faut point ſouffrir qu'on mene ou laiſſe paître aucuns beſtiaux ſéparés des troupeaux communs, afin qu'on ſoit aſſuré par les Pâtres du nombre des bêtes qui prennent la pâture, & que les bois, les grains & les plants voiſins ne ſoient point expoſés aux dégâts que font preſque toujours les beſtiaux ſéparés.

Il ſe trouve ſouvent dans ces côteaux qu'on laiſſe en pâture, des veines de terre, qui ont du fonds, & qui, éprouvées par le labour, ſont propres à tout ce qu'on veut. On emploie en plants ou en bois, les lieux qui ne conviennent qu'à ces uſages ; ou bien on défriche pour un certain tems les endroits les plus plats, ou qui ſont à portée des engrais : dans d'autres on fait du ſainfoin, du trefle, ou quelqu'un des autres herbages dont le Chapitre ſuivant traitera ; car depuis environ vingt ans, il y a peu de côteaux & de landes qu'on ne cultive,

parce que le peuple multiplié connoît mieux que jamais que les biens solides sont le fonds, l'industrie & le travail.

Je parlerai ailleurs des droits de pâturages dans les forêts de vaines-pâtures & des communes.

CHAPITRE III.

Des Prés de culture :

OU

Du Trefle, du Sainfoin, de la Luzerne, de l'Esparcet, du Senegré, du Jonc marin & du Cytise.

TOUS ces herbages sont autant d'espéces différentes de foins qui viennent de semence, qu'on cultive & qu'on fauche pour en nourrir les bestiaux en verd ou en sec.

Du Trefle, Trifolium.

Le trefle est une herbe à trois feuilles qui croît naturellement dans les prés ; c'en est une des meilleures plantes.

I. *Especes.* Il y a un grand nombre d'espéces de trefles ; ils fleurissent en Mai, Juin, Juillet & Août.

Le grand trefle, ou trefle commun des prés, est celui dont il s'agit ici ; & on le divise en trefle à fleurs rouges & en trefle à fleurs blanches. Le trefle à fleurs rouges pousse des tiges grêles, en partie droites, en partie traînantes à terre, un peu velues : ses feuilles sont attachées presque toujours trois à chaque queue, (*undè trifolium*) ; elles sont longues ou rondes, marquées quelquefois au milieu d'une tache blanche ou noire, qui a la figure d'une lune. Ses fleurs sont disposées en un épi court & gros, de couleurs ou purpurines ou blanches, & d'une odeur assez agréable. Il leur succede des capsules rondes, remplies chacune d'une semence en forme de petit rein. Sa racine est longue, ligneuse & presqu'aussi grosse que le petit doigt.

Les Naturalistes disent que le trefle annonce la tempête en hérissant ses feuilles. On l'appelle autrement *triolet* ou *foignasse* ; & *trifolium asphalite*, quand il sent le bitume.

Le trefle à fleurs blanches, ne differe du rouge, pour la figure, qu'en ce qu'il a les feuilles longuettes & étroites, la fleur blanche, & qu'il fleurit après le rouge ; mais dans le tems que les vaches le paissent, il rend le beurre amer, mou, & qui n'est point de garde, soit frais ou salé ; ce qui fait que dans les pays de pacages on n'estime point le beurre qui se fait pendant la fleur du trefle blanc, qui est ordinairement sur la fin de Juin.

Il y a une troisiéme espéce de trefle dont les feuilles sont rondes & petites, & la fleur jaune. Il y a encore le *trifolium acetosum*, qui est l'*alleluia*, & le trefle odorant, *cytisus*, dont nous parlerons ailleurs. Il y a aussi un trefle à têtes hérissées qui vient de Montpellier, & le trefle de Blois qui a été découvert à Chambort par Gaston, Duc d'Orléans.

II. *Culture.* On seme le trefle au mois de Mars dans des côteaux, dans des clos, bordures, avenues & autres endroits qui resteroient inutiles, pour ne

pouvoir produire rien de meilleur, ou pour laiſſer repoſer ceux qui ont trop porté de forts grains. On peut, en ſemant le trefle, y mêler la moitié d'avoine, orge ou veſce qu'on dépouille la premiere année, pendant que le trefle ſe fortifie en pied. Il vient très-abondant & fort dans les terreins gras, où l'on en ſeme ſouvent pour le donner aux beſtiaux en verd dans le printems; mais il ne réuſſit point dans les endroits qui ſont pierreux ou d'un ſable trop léger.

On coupe le trefle deux fois l'an; & dans les bons terroirs, après cette double récolte, on y met encore les vaches paître. Le trefle dure quatre à cinq ans, même plus, quand la terre eſt bonne; il ne la fatigue point; & lorſqu'il commence à ne plus rapporter, on peut la remettre en labour, pour la récolter en grains à l'ordinaire.

Les Flamands ſement leur trefle ou travelle avec le bled avant l'hiver: la premiere année ils le coupent avec le bled, ce qui fait un bon fourrage: la ſeconde année il repouſſe ſi fortement, qu'ils en font deux ou trois récoltes; & après la troiſiéme coupe, ils le laiſſent encore pouſſer, & ils le font paître aux beſtiaux. Il faut prendre garde qu'ils n'en prennent trop: ils en mangent ordinairement pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre, & après ce tems, on leur donne ſec celui qu'on a conſervé, & qui provient ordinairement de la ſeconde ou troiſiéme récolte.

On a éprouvé dans les vergers, que le trefle ne fait pas de bien aux arbres fruitiers, non plus que le ſainfoin.

Du Sainfoin, Onobrichis, *ou* Medica minor.

Le ſainfoin s'appelle ainſi, parce que c'eſt le foin le plus ſain, le plus appétiſſant, le plus nourriſſant & le plus engraiſſant qu'on puiſſe donner aux beſtiaux. On l'appelle auſſi *Bourgogne*, parce qu'il en croît une grande quantité, même juſques dans les chemins de la Province de ce nom.

I. *Deſcription.* Le ſainfoin vient de ſemence, croît à la hauteur d'une coudée, & jette pluſieurs branches d'un pied de long, menues, d'un rouge noirâtre, faites comme des joncs, & garnies de feuilles oblongues, étroites, un peu larges vers leur extrêmité, vertes en-deſſus, blanches & velues en-deſſous, naiſſantes par paire ſur une côte qui ſe termine par une ſeule feuille pointue ainſi que les autres; elles ont ordinairement l'odeur de la rhue, quand elles commencent à ſortir; mais venant à croître, elles ſentent aſſez ſouvent le bitume. Les fleurs de cette plante ſont à papillon, diſpoſées en épi, fort ſerrées ſortant des aiſſelles des feuilles; ces feuilles ſont légumineuſes, d'une couleur blanche ou violette, quelquefois jaune & rouge, & ſoutenues chacune d'un calice velu, du milieu duquel s'éleve un piſtil, qui dans la ſuite devient une enveloppe qui couvre la graine; cette enveloppe eſt à crête quelquefois garnie de pointes, & la graine qu'elle renferme eſt faite en maniere de petit rein, groſſe comme une lentille; & quand elle eſt verte, elle a bon goût.

Il y a une autre eſpéce de ſainfoin qui ne differe de la précédente, qu'en ce qu'elle eſt plus petite en toutes ſes parties, excepté en ſes gouſſes. Il y a auſſi le ſainfoin d'Eſpagne, qui eſt couleur de feu ou blanc.

II. *Uſages.* Les meilleurs prés ſont ceux qui ſont ſemés de trefle, de ſainfoin & de luzerne. Le ſainfoin ragoûte, nourrit & engraiſſe beaucoup le bétail vieux ou jeune; mais il l'échauffe un peu; il rend les vaches abondantes en lait, entretient les veaux & les agneaux en vigueur; & ſa graine eſt très-propre à nourrir les poules, à les échauffer, & les faire pondre ſouvent. On le fauche ordinairement trois fois par an, & il vient ſans grande façon dans de très-

médiocres terres : il dure huit, dix & douze années ; & loin de fatiguer la terre, il a la vertu d'engraiſſer ſi bien un fonds de peu de ſubſtance, que ſans le ſecours d'aucun autre amendement, ce fonds produira des grains pendant trois ans de ſuite ſans ſe repoſer. Il y a des endroits où un arpent de ſainfoin ſuffit pour nourrir trois chevaux pendant toute l'année.

III. *Culture.* Le ſainfoin eſt deux ans à venir. Cependant on a bien plutôt mis une terre en ſainfoin qu'en pré. Il ne faut que deux ou trois labours au ſainfoin avant que de le ſemer, & il vient & ſe plaît même ſur les côteaux, ſur les montagnes & dans les terroirs ſecs & pierreux ; au lieu que les foins ne réuſſiſſent que dans des lieux gras ou bas & humides.

Quand on veut mettre en ſainfoin un côteau nouvellement défriché, on y ſeme de la veſce la premiere année ; elle ameublit la terre, & la prépare à mieux recevoir le ſainfoin. Il faut laiſſer dix ans d'intervalle, avant que d'en reſemer dans des endroits qui en ont déja porté.

On peut le ſemer, ainſi que tous les autres foins, depuis la fin de Février juſqu'à la fin de Juin, & depuis la mi-Août juſqu'à la mi-Octobre ; mais ordinairement on le ſeme en Mars, après que le dernier labour de la terre a été fait à uni, qu'elle a été bien herſée, & ſi l'on peut, après un peu de pluie. Le profit du ſainfoin eſt ſi grand, qu'il y a des gens qui y emploient leurs meilleures terres, & les labourent pendant un an entier, comme pour les prés ; les herſent après chaque labour, & les fument bien avant de les ſemer.

On connoît la bonne graine de ſainfoin, lorſqu'elle eſt ſonnante à l'oreille. Quelques-uns veulent que celle qui eſt renfermée dans ſes capſules, ſoit mieux nourrie, & multiplie davantage que celle qui eſt à découvert.

Il ne faut que cinq livres de graine de ſainfoin, pour ſemer un arpent de terre. Elle vaut depuis huit livres juſqu'à vingt livres le ſeptier, ſelon les années.

Le tan eſt un engrais excellent pour le ſainfoin : on achete des mottes de Tanneur qu'on pulvériſe, & on le ſeme avec le ſainfoin.

Il y a des pays où on le ſeme depuis la Saint-Barthelemi juſqu'au 10 Septembre, ce qui ſe regle ſuivant le climat & l'uſage des lieux ; ceux qui le ſement au mois d'Août, le font ordinairement dans les champs où l'on vient de recueillir du ſeigle.

En quelque tems qu'on le ſeme, il faut que la terre ſoit bien nettoyée de toutes ſortes d'herbes & de pierres ; car le ſainfoin en eſt ennemi : on le ſeme comme le foin, & ordinairement ſur le ſoir, afin qu'étant humecté par la fraîcheur de la nuit, il leve plus vîte ; la chaleur du jour feroit crever la graine, & il ne profiteroit point. Il faut le ſemer quatre fois plus épais qu'aucun autre grain, afin qu'il vienne plus dru, & qu'il étouffe toutes les autres herbes ; enſuite le herſer diligemment en long, en large & en travers, afin que la ſemence ſoit bien couverte & le champ bien uni, pour mieux faucher. Bien des gens ont le ſcrupule de n'y employer que des herſes à dents de bois, parce qu'ils prétendent que le fer nuit au ſainfoin.

Il eſt bon de l'arroſer doucement après qu'il eſt ſemé, & tous les ans de tems en tems, depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Août.

Dans les pays chauds, le pré à ſainfoin dure quinze ans, & on y fait par année quatre & juſqu'à ſix récoltes très-abondantes. Voici les ſoins qu'on s'y donne ; & je ne doute pas que ſi on veut les mettre en uſage dans nos climats tempérés, on n'en ſoit bien récompenſé.

On donne la premiere façon à la terre où l'on veut ſemer le ſainfoin, dès le mois d'Août : on en donne une deuxiéme au mois d'Octobre, afin que le gueret s'ameubliſſe & mûriſſe durant l'hiver. Au commencement de Février, on lui

donne un troisiéme labour, on en ôte les pierres, on casse les mottes ; puis on dresse dans les champs, des quarrés ou planches comme dans les jardins, larges de dix pieds & longs de cinquante, afin qu'il y ait des sentiers pour arroser la terre & pour la sarcler : ensuite on y répand du fumier bien consommé, & on seme le sainfoin : on couvre la semence avec la herse à dents de bois, ou avec des rateaux, selon l'usage du pays. Après que la premiere herbe est coupée, on arrose le pré : quand l'herbe y pousse, on en arrache les mauvaises, & on en seme de bonne à la place.

Pour revenir à la culture ordinaire de nos cantons : la premiere année le sainfoin ne travaille qu'à se bien enraciner, à prendre des forces, & produire trop peu d'herbe pour qu'on le fauche. Il y a des gens qui y mêlent de l'avoine ou de la vesce pour s'en dédommager; car ce n'est que la deuxiéme année qu'il commence à récompenser pleinement le Laboureur. Il y a pourtant des climats & des fonds assez heureux pour rapporter du sainfoin fauchable dès la premiere année, lorsque ce fonds a été bien labouré, bien fumé & reposé; mais cela n'est pas ordinaire, & peut-être même feroit-on mieux d'y laisser fortifier le sainfoin jusqu'à la deuxiéme année.

Dès-lors on le fauche, trois fois l'année, pourvu que le fonds y soit propre, & qu'on n'y ait pas laissé paître les bestiaux quand il est en seve ; car alors, & pour peu qu'il ait été brouté, il languit & meurt en peu de tems.

La premiere fauchaison se fait à la fin de Mai, & le foin en est très-bon. La seconde sur la fin de Juillet, & l'herbe est plus grosse que celle de la premiere récolte : parce que c'est celle qui rapporte la graine, & par conséquent elle n'est pas si délicate pour le bétail. Souvent le premier sainfoin a déja pourtant donné un commencement de graine. On connoît sa maturité, lorsque les gousses dans lesquelles elle est enfermée se sechent, & que la graine d'elle-même jaunit. La troisiéme fauchaison se fait vers la mi-Septembre; & quoique cette troisiéme herbe n'ait pas tant de suc que la premiere, elle est toujours d'un grand secours pour la nourriture des bestiaux; elle n'est pas même si dure à manger que la seconde.

Il y en a qui ne fauchent le sainfoin que deux fois, au commencement de Juillet & à la fin d'Août, quand il n'est encore qu'à sa seconde année; & ce ménagement n'y peut faire que du bien.

Des trois sortes de sainfoin qu'on recueille à l'ordinaire en une même année & sur un même fonds, on porte le premier & le troisiéme, du pré au grenier; & le second qui fournit la graine, passe à la grange : on le bat à l'aire comme le bled ; ensuite on le met au grenier avec les autres foins de la même espéce.

On ne doit pas laisser le sainfoin en tas plus d'un jour sur le pré, parce qu'il s'échaufferoit & brûleroit l'herbe qui seroit sous le tas, en sorte qu'elle ne reviendroit jamais : c'est pourquoi il faut le transporter ailleurs, & le remuer tous les jours, pour qu'il seche au plus vîte. La graine de la premiere ou de la seconde année de portée de sainfoin, n'est pas bonne à garder pour semer, à cause de la foiblesse de la plante.

On ne doit pas non plus donner du sainfoin verd aux bestiaux; ils s'en trouveroient mal, à cause de son humidité & de sa chaleur qui se combattroient; il faut attendre qu'il soit sec ; encore ne leur en doit-on donner qu'en petite quantité, parce qu'il échauffe & fait tant de sang, que les bêtes qui en mangeroient trop seroient en danger d'être suffoquées. On coupe quelquefois du sainfoin avant sa maturité, pour leur en donner d'abord très-peu, & seulement pour les y accoutumer ; car c'est un foin très-différent du foin ordinaire ; il est gros, gonfle l'estomac, & a pourtant beaucoup de substance ; il échauffe & produit bien du sang.

L'hiver

L'hiver, pendant les gelées, on couvre le champ du ſainfoin avec du fumier long, & avec cette précaution on peut y mettre pâturer les beſtiaux pendant deux mois après la derniere récolte.

La troiſiéme année il faut bécher & regarnir de grains les clairieres qui ſe trouvent ſans plantes, & quand le pré à ſainfoin eſt dans ſa force, on doit le couper ſouvent.

Le pré à ſainfoin rapporte pendant quatre années avec vigueur & communément pendant huit à dix ans. Il y a même des terres où il ſe plaît tant, qu'on l'y coupe quatre & juſqu'à ſix fois l'an, & il y dure juſqu'à trente années.

Quand on voit qu'il s'affoiblit, on peut le renforcer par les fumiers; ou s'il dégénere tout-à-fait, c'eſt-à-dire, s'il ne produit preſque rien, ou qu'il ne produiſe que d'autres herbes, il faut le mettre en terres labourables. Souvent même on n'attend pas qu'il ſoit affoibli; car le trefle & le ſainfoin n'uſent point la terre; & les grains qu'on y met après, y viennent en abondance: on la laboure ſans lui donner de repos, on y ſeme l'avoine au mois de Mars ſuivant, puis on la cultive comme les autres terres à bled. Au bout de dix ans on peut y remettre du ſainfoin.

De la Luzerne, Medica major.

La luzerne eſt une eſpéce de trefle qui a été confondue avec le ſainfoin & le trefle des prés par les Anciens, même par beaucoup de modernes; elle a la fleur purpurine & violette; la graine très-menue & jaune, les tiges hautes de deux pieds & rameuſes, la racine longue, ligneuſe & mince. Les Latins l'ont appellée *medica*, à cauſe qu'elle vient de Médie, ſelon les uns; & ſelon les autres, parce qu'elle ſert de médecine ainſi que d'alimens aux beſtiaux, & qu'elle les purge en les nourriſſant. Pour la diſtinguer du ſainfoin, on l'appelle *medica major*, à cauſe que ces deux plantes ont été apportées de Médie par les Grecs, & que la luzerne eſt plus haute que le ſainfoin. Il y a pluſieurs ſortes de luzernes, & on la ſeme ſouvent avec le trefle.

Un arpent de luzerne en vaut trois de pré à foin; elle nourrit & engraiſſe encore plus que le ſainfoin, & dure du moins autant; elle eſt plus eſtimée, d'autant qu'on la fauche toujours trois ou quatre fois l'an; c'eſt pourquoi il y a beaucoup de luzernieres en Eſpagne, en France, & entr'autres en Languedoc, en Dauphiné, en Provence, & principalement dans les endroits où le foin eſt rare.

I. *Terroir.* Il faut à la luzerne, une belle expoſition, & une terre plutôt légere que forte, un terrein ſablonneux lui convient aſſez, pourvu qu'il ne ſoit point argilleux, & qu'il ſoit bien préparé, comme pour faire une cheneviere. Les lieux plats ſont très-propres à la luzerne, pour faciliter l'écoulement des eaux, dont le ſéjour lui ſeroit mortel; car elle demande un plein ſoleil & beaucoup de ſels. On doit lui préparer la terre, comme nous l'avons dit ci-deſſus pour les chenevieres & les prés; mais ſur-tout, il ne faut point y ſouffrir, ni arbres, ni racines, ni herbes, parce que la luzerne veut, pour elle ſeule, toute la ſubſtance & les ſels du champ où elle eſt, & elle ne vient ni en abondance, ni bonne aux endroits ombragés. Si le fonds n'eſt pas auſſi bon qu'on le voudroit, on l'abonnit par les fumiers; mais on ne doit en employer aucun, qu'il ne ſoit bien conſommé, parce qu'il brûleroit la ſemence de la luzerne; il faut l'avoir laiſſé repoſer en monceaux à part pendant un an; & ſi on le répand, & qu'on l'enterre dans le champ environ un mois avant d'y ſemer la luzerne, il profitera davantage que ſi on mettoit le fumier & la ſemence en même-tems, parce que la ſubſtance & les ſels du fumier étant alors mêlés, diſſous & animés par la chaleur de la terre, la graine les trouve en action, végete auſſi-tôt, & multiplie preſqu'à vûe d'œil.

Les amas de terres reposées & les terres neuves sont aussi de très-bon engrais pour une luzerniere; mais lorsqu'on n'a aucun de ces amendemens pour bonifier son fonds quand il n'est pas propre à la luzerne, il vaut mieux n'en point semer que d'y employer du fumier neuf.

II. *Semaille & culture* Comme la luzerne craint le froid, on ne la seme qu'à la mi-Mars dans une terre bien labourée, bien nette & bien unie. On met environ vingt livres pesant de graine de luzerne pour semer un arpent; ce qui revient, quant au poids, environ au sixiéme de ce qu'on met de bled en semence; le boisseau de bled pesant vingt livres, & l'emblavure en consommant environ six boisseaux par arpent. On seme la graine de luzerne avec trois doigts seulement également & assez épais pour qu'il n'y ait point de vuides, où les mauvaises herbes ne manqueroient pas de venir & d'affamer la luzerne.

Le grand hâle est dangereux pour cette herbe, lorsqu'elle commence à croître; & quand le soleil est trop âpre, il la fait languir & périr avant qu'elle ait assez de force pour y résister : on la garantit de cet inconvénient, en mêlant des vesces parmi la graine de luzerne qu'on veut semer, en sorte qu'il y ait trois fois autant de vesce que de luzerne, mesure pour mesure, c'est-à-dire, trois boisseaux de vesce, sur un de luzerne. La vesce sympathise avec la luzerne, & croissant avec elle, loin de lui nuire, ses feuilles & ses branches lui fournissent de l'ombre, à la faveur de laquelle elle profite de toute la chaleur du soleil sans le craindre. Il y en a qui mettent de l'avoine & de l'orge parmi la vesce, pour remplir les trois parts qu'il doit y avoir contre une de luzerne; & en ce cas, ils coupent l'orge & les autres grains quand ils sont à leur maturité, & laissent la luzerne seule dans le champ jusqu'à ce qu'elle soit assez forte pour être dépouillée : au reste, ce mêlange de semence est inutile dans les climats où les premieres chaleurs du soleil ne sont pas assez fortes pour endommager la tendre luzerne, & alors, on doit la semer toute seule; ce n'est que dans les Provinces méridionales qu'on la mêle.

Il ne faut point du tout souffrir d'autres herbes parmi la luzerne : c'est pourquoi il est nécessaire de la sarcler soigneusement de tems en tems.

Pour qu'une luzerniere dure long-tems, il ne faut jamais y laisser entrer aucuns bestiaux; rien n'y fait plus de mal que leurs dents & leurs pieds; la volaille même en doit être bannie : c'est pourquoi il est bon d'enfermer la luzerniere de haies hautes & fortes; elle en vaut bien la dépense, puisqu'elle fait pendant dix ans un grand profit à la maison.

III. *Moissons.* On fauche la luzerne quatre à cinq fois l'année, lorsqu'elle est dans un bon fonds, & que l'été est bien chaud; car ce n'est que dans sa naissance qu'elle craint les chaleurs âpres, à cause de sa tendresse & de sa foiblesse; & même elle ne les craint plus quand elle renaît les années suivantes.

Il ne faut pas non plus compter qu'elle doive donner beaucoup dès la premiere année, elle n'est pas encore assez garnie; & ce n'est qu'à la seconde ou troisiéme année, qu'elle a acquis sa hauteur parfaite, & qu'on a pleines moissons. On peut la faucher une fois la premiere année, deux fois la seconde, & à la troisiéme on est surpris d'y voir la quantité d'herbes qu'elle produit : on commence à moissonner à pleines faux, trois, quatre & cinq fois; selon la bonté du fonds; & cette fécondité dure dix ou douze ans, jusqu'à ce qu'on voie la luzerniere dépérir peu-à-peu, & manquer par vieillesse.

On fauche la luzerne toutes les fois qu'elle est en fleur; c'est le vrai tems & la maturité de ce foin; car quant à la graine qui se tire de la troisiéme herbe, il faut bien lui donner le tems de changer ses fleurs en graines comme nous le dirons ci-après.

On ne doit couper la luzerne que par un beau jour, afin qu'elle ſeche promptement au ſoleil ; encore faut il y aider en la fanant comme le foin pluſieurs fois le jour : ſans cela, elle ſeroit trop long-tems à ſécher, parce qu'elle tombe drue ſur la faux, & qu'elle eſt naturellement fort épaiſſe & entrelacée. Il ne faut point épargner ſes peines pour la tourner & retourner, afin qu'elle ſeche plus vîte, de peur qu'elle ne vienne à s'échauffer, comme elle y eſt ſujette : d'ailleurs, plutôt elle eſt ſeche, plutôt le champ eſt débarraſſé, & la luzerne, qui pouſſe fort vîte, en état de renaître. C'eſt pourquoi on ne doit pas laiſſer le foin dans la luzerniere ; il ne fait que brûler ou retarder la nouvelle herbe.

S'il vient à pleuvoir pendant que la luzerne eſt encore ſur le pré, il n'eſt pas, pour cela, néceſſaire de différer de l'enlever, & on ne la fera pas ſécher auparavant ſur le champ, comme on fait à l'égard du foin ordinaire, quoique la luzerne ſoit fraîchement coupée & mouillée ; mais on doit toujours l'emporter le premier, ou, tout au plus tard, le deuxiéme jour, à cauſe du retardement & du tort qu'elle feroit à la luzerniere ; car cette herbe n'eſt pas ſujette à moiſir, comme celle des autres prés, pour quelqu'humidité qui reſteroit. On la met dans quelqu'endroit couvert, pour la faire ſécher tout-à-fait, auparavant de la ſerrer au grenier ou à la grange. Il faut que ces lieux ſoient bien couverts, afin que la pluie n'y pénétre point.

La deuxiéme herbe de la luzerne eſt ſujette à certaines chenilles noires, qui s'engendrent par les grandes chaleurs : l'unique remède eſt de faucher l'herbe auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrémité, ſans attendre qu'elle ſoit en fleur : cette blancheur ſe forme dès que les inſectes ont commencé à piquer l'herbe ; & elle n'eſt pas plutôt coupée, que les chenilles meurent toutes avant l'herbe à laquelle elles ſont attachées ; en ſorte que la troiſiéme herbe vient ſans danger & en abondance.

IV. *Graine.* On peut tirer de la graine de luzerne ; mais cela en retarde toujours la dépouille ſuivante du foin, & ordinairement on en fait une de moins que de coutume : par exemple, on ne fauche que trois fois ; au lieu qu'on auroit fauché quatre, ſi on n'avoit pas voulu avoir de la graine, parce qu'il faut du tems à la fleur pour ſe perfectionner en graine.

C'eſt toujours la troiſiéme herbe qu'on laiſſe venir à graines, & on n'en doit point prendre que la plante n'ait deux ou trois ans, afin qu'elle ſoit dans ſa force.

Sa graine eſt très-petite & vient dans de petites gouſſes, qu'il faut couper en ſaiſon & adroitement, pour qu'elle ne ſe perde point. Quand on voit l'herbe bien endurcie, & les gouſſes & la graine jaunes, on va, à la pointe du jour, couper doucement, avec des faucilles, les gouſſes, ou plutôt les ſommités des tiges. Les gouſſes s'ouvriroient & la graine ſe perdroit, ſi on les ſcioit pendant la chaleur du jour : on les met ſur un drap à meſure qu'on les coupe, enſuite on les fait ſécher au ſoleil ſur le drap, pour diſſiper la roſée & l'humidité intérieure des gouſſes & des graines. Lorſqu'elles ſont bien ſéches, on les bat légérement ſur ce drap avec un fléau ; puis on les vanne pour ſéparer la graine de tout le reſte, & on la garde juſqu'à ce qu'on l'emploie ou qu'on la vende.

Après que la graine a été ainſi moiſſonnée, on retourne au pré pour faucher l'herbe de deſſus laquelle on a recueilli la graine : il faut couper cette herbe auſſi-tôt qu'on a enlevé la graine, afin que la luzerne pouſſe de nouveau. Quoique l'herbe qui a rapporté de la graine ne ſoit pas ſi délicate ni ſi ſucculente que les autres, elle eſt pourtant toujours d'un bon uſage.

V. *Durée.* Une luzerniere dure ordinairement huit à dix ans ; elle peut aller juſqu'à quinze années ; & il y en a qui durent moins de huit ans : ce qui dépend du fonds & du climat.

Les racines de la luzerne grossissent en vieillissant, & ses productions diminuent en nombre & en force avec l'âge. Quand on voit ainsi une luzerniere s'affoiblir & dégénérer, on doit la renouveller. Pour cet effet, on en retourne toute la terre avec la beche, & on la met en petits monceaux, pour qu'elle passe ainsi l'hiver, & qu'elle soit plus meuble ensuite : ce premier labour se donne au mois de Septembre : au mois de Mars suivant, on y en donne un second, qui unit toute la surface de la luzerniere, & on y reseme de nouvelle graine. Il y a des gens qui, au lieu de mettre, comme je viens de le dire, la terre par monceaux, la fouillent par tranchée, dont ils jettent la terre à côté de chaque tranchée, qu'ils remplissent ensuite de la terre qu'ils tirent de la tranchée qu'ils font un peu plus loin, & ainsi, successivement d'espace en espace, jusqu'à ce qu'ils aient remué toute la surface du pré : ensuite ils lui donnent, comme à l'autre maniere, un second labour au mois de Mars, & après ils l'ensemencent.

D'autres trouvent plus de profit à laisser convertir en pré leur luzerniere, qu'à la renouveller quand elle est vieille. C'est pourquoi, sans s'amuser à en rompre le fonds pour le forcer à reproduire de la luzerne, ils font une autre luzerniere ailleurs, dans une terre préparée comme nous l'avons dit ci-dessus ; & de l'ancienne, ils font un pré à foin ordinaire ; ce qui est fort aisé & d'un grand profit lorsque le fonds y est propre, ou quand on y peut procurer quelques arrosemens, en seignant un ruisseau voisin ou autrement. Les racines de la luzerne pourrissent, & il y croît quantité d'herbes, & entr'autres une luzerne bâtarde, qui naît de ces racines : elle est semblable au trefle des prés, & fait partie de ce qu'on appelle bon foin. Une luzerniere devenue pré de cette maniere, rapporte beaucoup & dure assez long-tems en cet état ; ainsi il y a donc plus d'avantage à en faire un pré, qu'à la remettre en luzerne.

Quand le pré s'affoiblit, on le met en terres labourables. Il y a même bien des gens qui, d'une luzerniere usée, font tout-d'un-coup, des terres à grain, & elles réussissent parfaitement, pour peu qu'on y mette du fumier.

VI. *Usages*. La luzerne est extrêmement nourrissante, & elle engraisse le bétail fort vîte : on la donne en verd aux vaches ; & en sec aux chevaux & aux bœufs. Ils engraissent visiblement en huit ou dix jours de tems, quand on leur en donne tout leur saoul, sur-tout lorsque c'est de l'herbe de la premiere fauchaison, & elle leur tient lieu d'avoine & de foin ; mais il est très-dangereux de leur en donner trop : on doit même y mêler toujours moitié de paille, parce que la luzerne est si substantielle, que les bestiaux, qui en ont trop mangé, crevent souvent de gras fondu ; & il est assez ordinaire qu'elle les étouffe, avant même que l'embonpoint, qu'elle produit, se soit manifesté au-dehors : c'est un genre de mort particulier, que bien des gens appellent *fourbure*. Par la même raison, on ne doit pas donner de la luzerne verte à aucun bétail, si ce n'est aux *meres*, comme vaches, brebis & chevres, pour leur faire avoir du lait, parce que cette herbe, prise en verd, a encore plus de suc, & qu'elle se convertit plus vîte en aliment, que quand elle est bien séche : c'est pourquoi, ce qui est bon aux bêtes-meres, seroit pernicieux à leurs mâles & à leurs petits ; il faut pourtant toujours y mêler d'autre fourrage, & en proportionner la quantité au tempérament & aux besoins de la bête.

La grande consommation de la luzerne se fait l'hiver ; & il n'y a point de bestiaux qu'elle n'accommode fort bien, pourvu qu'on la leur distribue sagement ; bêtes de charge, bêtes à cornes, bêtes à laine & autres : elle rétablit les malades, engraisse les maigres, délasse celles qui sont fatiguées, fait avoir abondance de lait aux meres ; & même les poulains, les veaux & les agneaux s'élevent à merveille avec cette nourriture : elle leur fait bonne chair, leur donne

de la vivacité & de la force pour résister aux plus grands froids : elle nourrit, ragaillardit & engraisse toute la famille des animaux paissans. Il n'y a personne qui ne conçoive par-là, combien une luzerniere est utile, tant pour la basse-cour, que pour le débit.

De l'Esparcet.

L'esparcet est une espéce de foin fort commun en Dauphiné, sur-tout auprès de Die : il fournit beaucoup, il est succulent, très-nourrissant, & presqu'aussi estimé que la luzerne : outre l'herbe dont tous les bestiaux sont friands, (raison pour laquelle il faut bien empêcher qu'ils n'approchent des endroits où il y en a de semé,) la graine leur sert d'avoine & d'orge quand on en dépouille assez pour cet usage ; elle est excellente pour toutes sortes de volailles, notamment pour les poules qu'on veut faire beaucoup pondre.

Elle est aisée à cultiver, vient dans des terres maigres, & ne fait qu'amender les bonnes. C'est une plante vivace qui dure quatre ans. On ne la dépouille point la premiere année, mais elle fournit en abondance les trois années suivantes : l'herbe en est assez forte, & elle croît à la hauteur de deux pieds. C'est une espéce de fainfoin ; du moins on la seme, on la dépouille dans les mêmes tems, & autant de fois : sa graine vient aussi de même, & on la façonne comme le fainfoin. Quand la terre de l'esparcet est usée, on la convertit aussi en terre labourable.

Du Senegré ou *Fénu-grec*, Fœnum-Græcum.

Le senegré est une plante annuelle qui ressemble au trefle, & qui est fort connue parmi les Apothicaires, parce qu'elle a de grandes vertus médicinales, & on la vend pour cet effet en plante & en farine ; mais nous n'en parlons ici que parce qu'elle est d'une bonne nourriture pour les bestiaux. Elle a quantité de racines, de tiges & de branches toutes fort menues, les feuilles dentelées tout autour, les fleurs blanches & petites, qui jettent de petites gousses faites comme des cornes, courbées, longues, déliées, pointues & de mauvaise odeur, où la graine est renfermée ; elle est grasse, de couleur fauve & forte en odeur ; elle rougit avec le tems ; les Teinturiers s'en servent dans le rouge écarlate. La racine en est unie & bien fournie, quoique fort mince.

Le senegré vient assez aisément dans toutes sortes de terres, mais principalement dans les grasses. On le seme au mois de Mars, & il sympathise fort bien avec la vesce. On ne donne qu'un labour à la terre où on le seme ; mais ce labour doit être uni & peu profond. Si le grain avoit plus de trois ou quatre doigts de terre, il ne pourroit pas lever ni germer, c'est pourquoi il faut que la charrue & la herse passent légérement. Le senegré fleurit en Juillet, & on le coupe peu de tems après. Il y en a beaucoup de sauvage, sur-tout en Dauphiné sur les montagnes d'Embrun.

Du Jonc marin, Jân ou *Lande*, Carex.

Le jonc marin est un foin terrestre qui a la tige dure, boiseuse, & la fleur jaunâtre. J'en ai déja parlé au Chapitre du Haras & à celui des Vaches. La graine en est noire & fort menue. Il n'en faut que trois pintes mesure de Paris, pour semer un arpent de terre. On peut la faire ramasser dans les landes vers la saint Jean quand elle est mûre, ou la faire venir de l'Evêché de Léon & de toute la basse-Bretagne, où l'on cultive beaucoup de cette espéce de foin.

On le seme, ou au mois de Mars parmi de l'avoine ou autres menus grains que l'on récolte au mois d'Août suivant ; ou s'il est trop tard, & qu'il n'y ait

plus de pluie à espérer, on le seme, après l'avoir laissé germer pendant quinze jours ou environ dans du sable, où l'on a mis la graine de ce jonc par lits alternatifs de sable & de graine qu'on arrose pour la faire germer : on seme sable & graine à claire-voie le soir, & le lendemain on herse la terre avec des épines attachées à la queue de la herse, pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait celle de la laitue.

Cette graine pousse plus haut que la plume d'une oie la premiere année : on la laisse pendant trois ans sans la couper, pour qu'elle se fortifie, & elle devient grosse comme le pouce : la quatriéme année on coupe ce jonc, les mains garnies de gants de cuir, à cause qu'il est épineux.

Dans les bons fonds on le coupe toujours en verd & tendre : & à compter de la fin de l'automne que les herbages commencent à manquer, on le fauche cinq ou six fois l'an, sans lui donner le tems de durcir, ni de perfectionner sa graine. La force de sa fleur est au mois de Mai, & dès-lors, il n'est plus bon, à cause de son amertume.

Au lieu de le semer, on peut le planter en prenant de jeunes brins d'un demi-pied de haut; & comme il vient naturellement dans les lieux les plus maigres, pour peu que la terre ait été apprêtée, il y fructifie bien davantage : il s'éleve même à la hauteur des bois taillis, & on le récolte, de deux ans en deux ans, par coupe réglée comme les basses tailles de bois. C'est ordinairement de cette maniere qu'on en seme sur des croupes ou plaines sablonneuses, pour en tirer du profit, quand ce ne seroit que pour empêcher que le vent n'emporte les sables sur les grains, fruits ou bâtimens voisins.

Un arpent de jonc marin en vaut deux de pré à foin; & ces joncs sont une bonne nourriture pour toutes sortes de bestiaux, soit poulains, cavalles & chevaux, soit bœufs, vaches à lait, moutons, brebis & chevres.

On prend la partie du jonc qui a poussé la derniere, & qui est la plus tendre & la moins grosse; le reste de la plante sert à la cuisine & pour chauffer le four : on pile ces joncs dans une auge, avec des pilons ou des maillets de bois ferrés, ou bien dans la machine dont on voit la figure au Chapitre des Vaches à lait, page 262.

Par-tout on seme ou on plante du jonc marin dans les côteaux & autres mauvaises terres, pour en faire des remises à gibier : mais il faut les couper de tems en tems; autrement les bêtes carnassieres s'y logent & détruisent tout, si on ne les détruit elles-mêmes.

Du Cytise ou Trefle odorant, Cytisus.

Le cytise est une espéce de trefle arbuste, que les Italiens cultivent pour le donner en verd & en sec à tous leurs bestiaux, & même aux poules : les chevaux le préférent à l'avoine, à l'orge & à tout autre grain. Le cytise est blanc comme le rhammus, & croît quelquefois jusqu'à cinq pieds, jettant des branches longues d'une coudée, d'où sortent des feuilles rangées trois à trois semblables à celles du senegré; mais la plupart plus petites, ayant une côte relevée par le milieu du dos. Sa fleur est jaune, semblable à celle des pois, tachetée de noir; sa graine comme celle du genêt; sa racine fort grosse pour la hauteur de la plante, & pourprée comme celle du raifort. Il fleurit, en Italie, pendant tout l'hiver, jusqu'au mois de Mars; en France il fleurit en Mai, & son fruit, ou plutôt sa graine, mûrit en Octobre.

Il vient dans toutes sortes de terres; on l'y seme, comme la dragée, sur deux labours, en automne ou au mois de Février; & quand la plante est

levée, on la butte, par cepées, à quatre pieds de diſtance. Pour avancer plus vîte, on le plante de marcotes, de rejettons enracinés, ou ſimplement de boutures, en terre bien labourée & bien fumée : on les butte, on les arroſe les premiers quinze jours s'il ne pleut pas, on les ſarcle quand ils commencent à jetter ; & la troiſiéme année on les coupe pour les donner au bétail, ſoit en verd, ſoit en ſec.

Lorſqu'on veut donner le cytiſe en ſec, on doit le couper au commencement de la ſeve, le laiſſer flétrir au ſoleil, & le faire ſécher à l'ombre pour le garder. Il en faut moins en ſec qu'en verd, & on le donne avec de la paille après l'avoir trempé dans l'eau. On peut le faire manger verd pendant huit mois de l'année, & enſuite ſec. On en donne en verd le poids de quinze livres, à un cheval, & aux autres beſtiaux à proportion. Il eſt bon à toute ſorte de bétail, chevaux, bœufs, vaches, brebis, cochons, chevres & poules. Les abeilles même en aiment la fleur.

On fait, à-peu-près, le même uſage du genêt, comme nous le dirons ci-après.

Il y a pluſieurs ſortes de cytiſes. L'eſpéce, qui eſt connue dans les jardins, parce qu'on le tond deux fois en boule & en paliſſade, eſt un arbriſſeau verdatre de trois à quatre pieds, fort branchu, qui jette beaucoup, qui donne quantité de fleurs, & qui garde ſes feuilles long-tems. Son bois eſt noir & dur.

CHAPITRE IV.

Des Marais & des Salines.

Je comprends, ſous le nom de marais, les *marécages* & les *marais ſalans.*

Article Premier.

Des Marécages.

Les Marais les plus impraticables donnent d'eux-mêmes des roſeaux, des joncs & des herbes groſſieres, que l'économie champêtre fait mettre à profit pour en faire des couvertures, des cabas, &c. On y trouve auſſi quelque pâturage l'été, du gros foin qui ſert aux vaches, du moins en litiere. On y a de toutes ſortes de plants aquatiques qu'on peut augmenter, & les mettre, la plupart en coupes réglées, en plaçant des aunes dans les endroits tout-à-fait aqueux, des ſaules, des trembles & des oſiers dans ceux qui le ſont moins.

On y a auſſi pour le plaiſir & le profit de la chaſſe, tant au fuſil qu'aux piéges, quantité d'oiſeaux de paſſage, de plonge & autres, comme canards, oies, ſarcelles, poules d'eau, bécaſſines & hérons. On y dreſſe, pour cet effet, des canardieres, des héronieres, &c. comme nous le dirons au Traité de la Chaſſe ; on fait amas de tous ces gibiers pour les porter aux grandes villes.

Outre ces petites douceurs que la nature brute offre d'elle-même, pour peu que le Maître ſoit induſtrieux & appliqué à l'amélioration de ſon bien, il ſaura bientôt fertiliſer les marais les plus ingrats.

On fait des viviers & des étangs dans ceux où l'eau eſt profonde, ou peut ſe rendre telles, en y employant, dans les mortes ſaiſons, ce qu'on a de domeſtiques & des gens de journée à bas prix pour arracher les ſouches, curer les fonds, & faire des rigoles, fouilles & levées convenables.

On desséche les marais & on en fait écouler les eaux en leur donnant de la pente & des décharges à force d'y faire des saignées & des tranchées, comme on l'a dit ci-dessus, page 664; ce sont les meilleurs fonds pour le jardinage, comme on le voit par les marais desséchés autour des grandes villes. En tout cas, on en fait de bons prés à foin; ou bien on les comble & on en rehausse le terrein, en y conduisant le courant des ravines dans des fossés accompagnés, de chaque côté, d'une levée de terre proportionnée au volume des eaux sauvages, qui, par ce moyen, se portent où l'on veut, & remplissent l'endroit où elles se répandent par le sable & le limon qu'elles charient. Quelquefois même on les contient par des batardeaux, écluses ou ventelles, & par des digues, dans un certain espace, afin qu'elles le comblent plus vîte, ensuite on leve l'écluse ou l'on rompt la digue, pour les conduire plus loin de proche en proche, & ainsi successivement; de sorte qu'au bout de quelques années tout le marais se trouve comblé & converti en terre labourable.

Par l'usage général de Flandre & d'Artois; 1°. les marais & les prés communs sont partie des lieux publics, & sont destinés pour la nourriture des bestiaux, même des Passans; 2°. ils sont présumés appartenir aux Communautés des lieux sur le terroir desquels ils sont, lors même que la superficie des eaux appartiendroit à des Particuliers; de sorte que, quand les marais viennent à dessécher, les Particuliers perdent le droit de pêche qu'ils y avoient.

ARTICLE II.

Des Marais salans.

Ce sont des marais où le sel marin se fait de l'eau de la mer qui les baigne.

Quand les côtes de la mer sont plates & basses, sur-tout si elles ont un fonds un peu glaiseux, l'eau s'y crystallise d'elle-même par le seul secours du soleil, & donne le sel gris : mais, dans les Provinces où les côtes sont élevées en dunes, le sel se fait, par évaporation avec le feu, dans des cuves de cuivre ou de plomb; ce qui donne un sel blanc.

Maniere de faire le Sel gris.

Pour un marais salant, on choisit un fonds argilleux & plus bas que la mer, on le creuse au-dessous de son niveau; les terres qu'on enleve du plan du marais servent à faire la chaussée ou le canal : on unit & on bat ce fonds proprement, on le partage en plusieurs bassins quarrés, les uns plus grands, les autres plus petits, séparés par de petites digues de treize à quatorze pouces de large : les plus grands de ces bassins s'appellent des *parcs* ou *parquets ;* & les plus petits, des *aires* ou *œillettes.* Chaque œillette est de dix à douze pieds de largeur, sur quinze de longueur ou environ; elle rapporte quinze à vingt livres par an, & quelquefois plus, tous frais faits.

Le tems propre à y faire le sel, est depuis la mi-Mai jusqu'à la fin d'Août. Quand on sent que le tems commence à s'échauffer, on vuide toute l'eau que l'on avoit laissée l'hiver dans les marais pour les conserver; puis on ouvre les bondes pour y faire entrer doucement environ six pouces d'eau de la mer, après l'avoir néanmoins laissé reposer & s'échauffer deux ou trois jours dans de grands réservoirs qui sont en-dehors des salines, en sorte qu'elle devienne comme tiéde. Lorsqu'il y a assez d'eau dans les aires, on ferme l'écluse, & on laisse au soleil & au vent à faire le reste de l'ouvrage. L'eau frappée à plomb s'épaissit d'abord imperceptiblement

ceptiblement, & ſe couvre enſuite d'une légere croûte, que la grande chaleur & le vent qui la ſuit ſur les bords de la mer durciſſent enfin, & en font une maſſe de ſel qu'on ne peut pas toucher ſans ſe brûler la main. On caſſe & on ramaſſe le ſel de ces maſſes avec une perche au bout de laquelle eſt une douve; après l'avoir laiſſé repoſer & achever de ſécher par petits morceaux ſur le bord des aires, on les met en meulons qu'on couvre de paille ou de joncs pour les garantir de la pluie. Ces meulons s'appellent *vaches* ou *pilets*, ſelon leur hauteur & leur longueur, & ils ſe gardent pluſieurs années.

Après cette premiere cryſtalliſation, qui ſe fait en huit ou dix jours, & au plus en quinze, on ouvre de nouveau les parcs pour les remplir d'eau à la marée montante, & on continue d'y faire du ſel juſqu'à ce que la ſaiſon n'y ſoit plus propre.

La pluie y eſt fort contraire; s'il pleut deux heures de ſuite, il faut faire écouler toute l'eau du marais, & recommencer l'ouvrage: de ſorte que l'abondance de cette eſpéce de récolte dépend du plus ou du moins de la ſéchereſſe de la ſaiſon: s'il venoit une forte pluie tous les quinze jours, on ne pourroit point faire de ce ſel.

Les côtes de France où l'on en recueille le plus, ſont en Bretagne, ſur-tout dans la baye de Bourneuf, à Guerande & à Croiſil, en Saintonge & au pays d'Aunis, principalement à Brouage, à Maran & dans l'Iſle de Ré, & quelque peu en Languedoc.

Le ſel doit être *gabellé*, c'eſt-à-dire qu'on doit le laiſſer égoutter & repoſer en maſſe pendant deux ans pour le moins dans les greniers, avant de l'expoſer en vente. Le déchet ordinaire du ſel eſt réglé à deux minots ſur chaque muid.

Le ſel des marais ſalans eſt gris au ſortir des parcs; c'eſt celui qui ordinairement ſe vend à l'Etranger, & qui ſe débite dans les greniers à ſel. Il s'en fait cependant de blanc par le raffinage du ſel gris, même dans les Provinces où ſont les marais ſalans, & dans la Flandre Françoiſe. Le ſel blanc du raffinage de Flandre ſe fait à Dunkerque, à Ypres, à Marville & ailleurs, dans de grandes chaudieres plates de douze à quinze pieds en quarré, & d'un pied de hauteur, qu'on nomme *payelles*: la préparation qu'on lui donne en le faiſant bouillir, lui ôte ſon acrimonie & le multiplie; il conſerve ſon grain auſſi beau & auſſi gros qu'il étoit avant d'avoir ſoutenu le feu: il a cela au-deſſus de celui du raffinage du Comté Nantois & du pays d'Aunis.

Maniere de faire le Sel blanc.

La plus grande quantité du ſel qu'on tire par le feu, ſe fabrique en Normandie: il ne ſe fait point par un raffinage de ſel gris; mais il a cette couleur naturellement au ſortir des plombs où il ſe façonne.

Les Sauniers ramaſſent ſur la plage de la mer un ſable limoneux que le montant de la marée a couvert & impregné de ſes eaux pendant ſept ou huit jours: ce ſable tranſporté dans des foſſes préparées exprès, ſe décharge peu-à-peu de toute ſon eau qui ſe filtre à travers de la paille dont le fond de ces foſſes eſt rempli, d'où elle s'écoule dans des futailles. Le ſel ſe fait de cette eau qu'on met cuire avec du bois ou des joncs marins, ſur des fourneaux de terre, dont chacun porte quatre chaudieres de plomb qui ſont de forme quarrée & qui ont chacune environ trois pieds de long, deux de large, & cinq ou ſix pouces de haut: quatre de ces plombs compoſent une ſaline.

Lorſque l'eau commence à bouillir dans ces plombs, on en ôte l'écume qu'elle jette abondamment; & à meſure qu'elle diminue, on les remplit d'autre eau

qu'on continue d'écumer. Quand elle s'épaissit, on la remue continuellement avec un bâton large & recourbé par un bout qu'on appelle *la cuiller;* & le grain étant formé, on le retire de dessus le feu pour le faire épurer. *Epurer le sel*, c'est le laisser ressuyer dans de grandes mannes d'osier où il acheve de se sécher : étant bien épuré, on le met en monceaux, puis on le porte au magasin.

C'est à cette imitation que, dans les cuisines, on blanchit le sel gris pour le servir sur table : on le fond dans de l'eau, & on filtre la dissolution, ou bien on la fait sécher sur le feu; ce qui donne un sel fort blanc & plus doux; mais il sale moins & il y a du déchet. Il se trouveroit encore plus pur, si on le laissoit crystalliser au lieu d'enlever jusqu'à siccité tout ce qu'il y a d'humide. Cette crystallisation se fait par des évaporations réitérées; & quand le sel ne se crystallisera plus, il faudra faire évaporer toute l'eau, parce qu'il y a une terre bitumineuse qui retient le reste du sel.

Sel de Fontaine, de Puits & de Lacs salés.

Ces fontaines & puits salés se trouvent en Franche-Comté, en Lorraine, dans le Tirol & en quelques autres lieux. Il y a même au Comté Venaissin, en Italie & en Allemagne, des lacs entiers d'eau qu'on convertit en sel.

La plus belle de ces sauneries est celle de Salins; il s'y fait tous les jours pour plus de vingt-cinq mille livres de sel : les salines seules y font une espéce de ville. Les sources des fontaines salées sont dans le roc, sous de grandes voûtes enfoncées de quarante degrés. Une grande fontaine d'eau douce sort du roc au milieu de ces fontaines salées; & pour empêcher le mêlange de leurs eaux, on les sépare à leur sortie du roc par des peaux de bœuf, qui conduisent l'eau douce dans un grand réservoir d'où on la pompe, & les eaux salées dans de grandes cuves, d'où un chapelet les fait monter dans un autre réservoir à portée des salles où l'on cuit ces eaux, dans une vaste cuve ronde de vingt-quatre pieds de large sur deux de hauteur, capable de contenir environ trente muids d'eau. L'eau y doit bouillir huit heures pour être réduite en sel; ensuite on le réduit en pain dans des sebilles de bois, qu'on fait sécher sur des barres de fer placées au-dessus d'un brasier modéré.

Grandes & petites Gabelles; Pays libres; profits sur le Sel.

Le commerce du sel, sur-tout celui de mer, soit gris ou blanc, est très-considérable en France, & infiniment plus qu'ailleurs. Il est d'un profit immense pour l'Etat & pour les particuliers qui le façonnent ou qui en commercent : si bien que la Gabelle est devenue la plus forte des Fermes du Domaine royal, quoique ce n'ait été d'abord qu'un simple impôt établi sur le sel par Philippe IV, en 1286, & qui n'étoit encore sous Philippe V, que de deux deniers par minot.

Nous appellons en France grandes Gabelles, les Provinces où le sel se distribue par le Roi au plus haut prix, qui est depuis trente-cinq jusqu'à cinquante-deux livres le minot, soit par achat volontaire, ou par vente forcée; & ces Provinces sont les Généralités de Paris, Orléans, Normandie, Amiens, Soissons, Champagne, Bourgogne, Moulins, Tours & Bourges.

Celles de Lyon, Provence, Languedoc & Roussillon, s'appellent petites Gabelles, parce que le sel y est moins cher, n'étant que de dix à vingt livres le minot.

La vente en est libre dans la Bretagne, le Poitou & le Limousin, l'Auvergne, le Pays d'Aunis, la Saintonge, la Guyenne, Montauban, le Béarn & la Basse-Navarre, le Pays conquis & le Boulonnois, l'Artois, le Hainault, la

Flandre & l'Alſace. La Généralité de Metz & la Franche-Comté conſomment les ſels qui s'y fabriquent à des prix aſſez médiocres.

Le muid de ſel de Brouage, tel que le Propriétaire le vend, eſt compoſé de douze ſeptiers, dont chacun peſe quatre cens livres : dans un ſeptier il y a quatre minots, ce qui fait quarante-huit minots dans le muid ; chaque minot peſe cent livres, & contient quatre boiſſeaux.

Le muid rendu à la barque, coûte depuis quatre livres dix ſols juſqu'à cent ſols ; ce qui fait deux ſols le minot.

Les frais de voiture par mer, depuis les côtes de Brouage juſqu'à Rouen, ſont de dix-huit livres au plus par tonneau peſant deux mille livres ; ce qui fait qu'il y a dans chaque tonneau vingt minots de cent livres chacun. De Rouen à Paris, la voiture ne va pas à dix ſols par minot. Les voitures par eau ne coûtent que ſept livres au plus ; ſuppoſé qu'elles reviennent encore à huit livres dix ſols, le prix de l'achat compris, avec les frais de voiture de Brouage à Paris, le minot ne revient qu'à vingt-deux ſols : joignez les frais qu'il faut faire à Rouen pour tranſporter le ſel du navire au bateau, qui ne reviennent pas à un ſol par minot, & autant à Paris pour le tranſporter du bateau au grenier ; tous frais faits, le minot ne peut revenir au plus, rendu à Paris, qu'à vingt-cinq ſols, en y comprenant même un ſol par minot pour les frais imprévus.

Il s'en conſomme dans les grandes Gabelles ſeulement environ quinze mille muids par an ; & par l'arbitration ordinaire, il faut quatorze perſonnes pour la conſommation annuelle d'un minot de ſel, ſans les groſſes ſalaiſons de poiſſons, chair & beurre. Chaque Province diſtingue le ſel de ſa Gabelle, moins par ſa couleur & ſon grain, que par quelque mêlange : en Normandie, de la paille hachée : en Picardie, du jonc, &c.

Le ſel marin eſt d'un goût ſalé ſans âcreté dominante ; en quoi il differe du ſalpêtre qui eſt très-âcre : il ſe cryſtalliſe en cubes, décrépite ſur le charbon, & ſe fond au feu. On n'y doit point ſentir l'acide ; mais plutôt un goût amer qui dure aſſez long-tems.

En Catalogne, en Pologne & dans la Haute-Hongrie, il y a des mines de ſel gemme, qui eſt un ſel terreſtre, foſſile, ſouvent tranſparent, & le plus pénétrant de tous les ſels ſalés.

CHAPITRE V.

Des Etangs, Viviers, Canaux, Foſſés & Mares.

ON trouvera ce Traité au ſecond Volume, avant la pêche, parce que ce premier Tome ſe trouve trop gros.

CHAPITRE VI.

Des Bois, tant Futaye que Taillis.

UNE des maximes de Caton eſt, qu'on doit délibérer pour bâtir ; mais qu'il ne faut pas balancer pour planter.

Les bois ſont une nature de biens très-importante & très-lucrative, en France encor plus qu'ailleurs, parce qu'ils y ſont plus rares, à proportion de

la consommation qui s'y en fait; il en faut pour brûler, pour bâtir & réparer sur la terre & sur l'eau; il en faut aussi pour la beauté d'une terre, pour toutes les nécessités & les commodités de la vie, & pour la plupart des arts & métiers: ils fournissent la glandée & le pâturage aux bestiaux; on en fait des garennes & des parcs; & cette sorte de biens que la nature nous donne d'elle-même, & sans lesquels tout languit, demande encore moins de dépense, & est sujette à moins d'accidens que les foins. Outre cela, on met en bois des terres qui ne rapporteroienr rien, ou presque rien, si on les employoit à d'autres usages. Dans les terres giboyeuses, on fait aussi, d'espace en espace, quelques bouquets de taillis, pour la remise du gibier.

Il est vrai qu'il faut attendre quelques années pour jouir des bois que l'on plante; mais 1°. il ne s'agit pas toujours d'en planter; le principal & le plus ordinaire est de savoir bien ménager & accroître ceux que l'on a; 2°. Quand même il s'agiroit d'en planter, la briéveté de la vie de l'homme ne doit pas nous rebuter; il ne faut que dix ans pour joüir d'un taillis que l'on a planté: ces dix années s'écoulent insensiblement à voir croître son ouvrage; on espere toujours en jouir, & l'on a du moins le plaisir de le laisser aux siens en bon état. Qui n'est bon que pour soi n'est bon à rien. A la campagne encore plus qu'ailleurs, l'ordre & l'économie veulent que nous travaillions pour nos successeurs, comme nos peres ont fait pour nous; s'ils ne l'avoient pas fait, nous aurions été fort à plaindre; & si nous n'en faisons pas autant, notre bien dépérit.

ARTICLE PREMIER.

Des Bois que l'on veut planter.

Terres propres en Bois.

On ne met point en bois ses meilleures terres: par exemple, de belles plaines, des fonds fertiles, parce que ces sortes de terreins réussissent parfaitement bien en d'autres productions, soit grains, foins ou autres; mais aussi il ne faut pas croire qu'il n'y a qu'à semer ou planter des bois pour qu'ils viennent, même dans les plus mauvaises terres: on doit éviter les deux extrêmités, employer en grains les bonnes terres, & en bois, celles de bonté médiocre; ou compter que l'on risque quand on n'en met que dans celles qui sont absolument mauvaises.

On voit souvent des terres qui ne sont pas bien fertiles en grains & qui produisent cependant de beaux bois: c'est ordinairement à celles-là qu'on s'attache.

Il faut prendre garde que la nature du fonds convienne à la qualité du plant qu'on y met: ainsi on ne doit planter dans des terres humides que des arbres aquatiques, comme peupliers, trembles, saules; des ormes, frênes & autres arbres amphibies, dans des fonds mitigés & gras; des chênes & des châtaigniers, dans des terres fortes; des pins, des sapins, dans des terres légeres, & ainsi du reste: en sorte que, quand on seme un bois de quelqu'étendue, on étudie les veines, les expositions & les situations de la terre, pour y mettre les plants convenables; les aquatiques dans les fonds; les ormes, frênes & hêtres au-dessus: les chênes & châtaigniers un peu plus à sec & ainsi des autres.

On doit encore prendre garde à la profondeur du terrein qu'on veut charger de bois; car les gros plants, sur-tout les arbres qui pivotent, c'est-à-dire, qui poussent en terre leur principale racine en ligne perpendiculaire, comme le chêne, demandent, au moins, trois ou quatre pieds de profondeur de bonne terre, pour pousser & étendre leurs racines; & ils périssent lorsqu'ils rencontrent d'abord le tuf.

Quant à la qualité des terres à mettre en bois, cela dépend du goût du maître, de la qualité & de l'étendüe de ses fonds, s'ils ne sont bons qu'en bois, & de la consommation qu'il peut en avoir; car ce sont-là les cas où l'on multiplie ses bois le plus qu'on peut. Nous voyons des domaines dont le principal revenu n'est qu'en bois.

On voit tant de terres en friche auprès de belles & grandes forêts, qu'il y a tout lieu de croire que ces terres seroient d'un bon produit, si elles étoient bien plantées & bien cultivées. On voit aussi de tous côtés, quantité de morceaux de terre qui poussent, de graines ou de racines, beaucoup de sauvageons, elles ne demandent qu'à rapporter du bois, & il n'y qu'à les aider, les clorre de haies & de fossés, & les laisser croître; le bois se fortifiera peu-à-peu: cette voie est longue, à la vérité, mais elle est sans peine & sans frais.

Assiette des bois.

Ils réussissent également dans les plaines & sur les côteaux; & comme il n'arrive guère qu'on ait de grandes étendues de bois à semer, d'autant que la nature ou nos peres y ont pourvu, il faut principalement s'appliquer à entretenir & repeupler ceux que l'on a, & les multiplier dans les endroits qui ne peuvent pas servir à autre chose.

Les anciens mettoient leurs bois près de leurs maisons, & ils s'y enfermoient avec les loups, les oiseaux, les serpens & autres bêtes; mais aujourd'hui on cherche l'air & la vue, & l'on ne veut point que les gens de la maison, la basse-cour ni les jardins, soient exposés à la férocité & aux dégâts des mal-veillans, à qui les bois servent de retraite: c'est pourquoi on met ses bois, autant qu'on le peut, sur des terres écartées, ou sur quelque côteau qui fasse un bel aspect. On seme aussi quelques bouquets de bois parmi ses terres, pour employer les endroits peu fertiles, & servir d'ornement & de retraite au gibier.

Plants de Bois suivant leur degré de bonté.

Les arbres les plus nobles & les plus fructueux qui viennent dans les forêts, sont le chêne & le châtaignier, tant pour la beauté & la bonté de leur bois, que pour l'abondance de leurs fruits.

Le chêne est le roi des arbres, pour la force & l'usage universel de son bois.

Le châtaignier a pourtant, au-dessus du chêne, que son fruit est bien meilleur: les insectes ne vont point au châtaignier tant qu'ils ont des feuilles de chêne à ronger; & le châtaignier qui pousse beaucoup, sur-tout en taillis, croît une fois plus vîte, & ne demande pas une terre si bonne ni si grasse que le chêne: on le plante souvent sur le revers des côteaux au nord, ainsi que le bouleau.

L'orme vient ensuite; il réussit assez bien dans toutes sortes de terroirs: il est de facile & belle venue, quand il a une fois pris racine, & on peut l'étêter tous les quatre ans, comme les saules; mais il est fort sujet aux hannetons & aux chenilles; & ces insectes, qui abondent souvent de trois ans en trois ans, retardent le bois d'une bonne année.

Le sapin, le frêne, le hêtre, l'érable, le cormier, le charme, le sycomore & le tilleul, viennent dans le troisiéme rang des plants de bois; & l'on met au dernier rang les coudriers, merisiers, alisiers, cornouillers, saules & marsaux, buis houx, genêts, & autres arbrisseaux ou plants inférieurs qui fourmillent dans les bois de basse taille.

Il faut mettre, dans les bois de futaie, le plus de chênes & de châtaigniers

qu'il eſt poſſible; mais, comme les autres arbres ſauvages ont auſſi leur mérite & leurs uſages particuliers, & que d'ailleurs la nature ſe plaît dans la diverſité, ordinairement parmi les chênes & châtaigniers qu'on ſeme ou qu'on plante, on y met une centiéme partie des autres arbres ſauvages; ils ont, dans le tems, leur utilité particuliere, & la plupart pullulent beaucoup & facilement par les fruits qui en tombent, ou par les ſurgeons qui en naiſſent. On doit pourtant s'attacher aux eſpéces de plants que la terre aime; ce qu'on connoît tout-d'un-coup par le nombre & la beauté de ſes productions; & par l'état du plant qui vient aux environs en ſemblable terroir.

Les meilleurs plants pour garnir un bois, ſur-tout en taillis, ſont la charmille, l'érable, l'ormeau, le hêtreau, le chêneau & le châtaignier: on les recepte preſqu'à fleur de terre, afin d'en faire de belles touffes, que les Bucherons appellent des *cépées*, & les Jardiniers, des *rochées*.

Il ſe trouve encore, dans les bois, beaucoup de plants aquatiques, comme ſaules, peupliers, trembles, bouleaux & marſaux; mais je n'en parle point ici, parce qu'il y en aura, ci-après, un Chapitre particulier.

Quand on veut juger de la beauté d'un bois, par exemple pour l'acheter, il faut conſidérer s'il eſt de bon plant, jeune, vif & plein; c'eſt-à-dire, ſi les arbres, qui s'y trouvent en plus grand nombre, ſont de bonne eſpéce, s'ils ſont de belle venue, bien vifs, ſans mouſſes ni loupes; s'ils ſont bien drus & ſans mauvais plants, comme ronces, genêt, fougere, ou même bois blancs en trop grand nombre: s'il eſt jeune, ce qui ſe connoît dans les futaies à l'inſpection des arbres, ou par leurs cornes, ſi on les coupe; & dans les taillis, à la vûe des plus anciens balivaux, à la largeur des ſouches, & encore à la quantité des mouſſes, loupes & guis qui croiſſent ſur les arbres, & des ronces & autres ordures de plants, qui augmentent, dans un bois, à meſure qu'il vieillit; & enfin voir s'il eſt bien garni, s'il n'y a point de trop vaſtes ou de trop fréquentes clairieres, ou des lieux rabougris ou abroutis: c'eſt tout cela qui fait le mérite du bois, auſſi-bien que ſa ſituation, quand il eſt auprès de quelque grande ville, port ou autre lieu de bon débit. Au ſurplus, il faut ſe reſſouvenir que, quoiqu'il ne doive point y avoir d'autre meſure en France pour les bois, que celle de l'arpent compoſé de cent perches dont chacune eſt de vingt-deux pieds-de-roi, cependant la meſure varie en bien des endroits.

Différentes manieres de faire un Bois.

On peut le faire & multiplier les plants ſauvages par trois manieres: par ſemence, par plants enracinés & par boutures.

La *bouture* n'eſt qu'un bout de branche qu'on fiche en terre, & qui y prend racine & pouſſe des branches & des feuilles, quoique ce ne ſoit d'abord qu'un bâton. Mais il n'y a que les cognaſſiers, les mûriers, les ifs, les arbres aquatiques & quelques autres menus plants qui ſe multiplient par bouture: c'eſt pourquoi cette voie ne ſeroit bonne que pour avoir quelque couvert de bois léger; ce qui ne ſuffit pas pour avoir un bois ample & de bons plants, tels qu'il nous en faut ici. Il y a une autre eſpece de *bouture* dont on ſe ſert en certains pays, en couchant en terre des branches torſes, qui reprennent & pouſſent à la fin; mais cette maniere eſt trop incertaine & trop longue; auſſi n'eſt-elle d'uſage que dans les pays où l'on manque de ſemence & de plants enracinés, ce qui n'eſt pas en France.

Les plants de ſemence & les plants enracinés ſont donc les ſeules voies ſûres & générales pour faire un bon bois.

I. *Bois de ſemence.*

Cette voie eſt beaucoup plus longue & moins sûre que l'autre, à cauſe qu'il faut conduire le plant depuis la graine juſqu'à ſon état parfait ; ce qui fait qu'il y a bien des haſards à eſſuyer : le bois n'eſt jamais ſi garni, quoiqu'on ait beaucoup plus de peine ; & l'on eſt bien plus long-tems à jouir que quand on l'a tout-d'un-coup formé de plants enracinés, parce qu'alors on n'y met que tous plants choiſis, forts & de belle venue, qui mettent bientôt en état de jouir : auſſi ſe ſert-on preſque par-tout de cette voie, & on ne s'aviſe de ſemer des bois, que quand on veut en avoir des pépinieres, ou quand on n'a, ni bois, ni pépinieres, ni argent, pour avoir tout-d'un-coup des plants enracinés.

Apprêt de la Terre.

La terre qu'on veut ſemer en bois, doit y être préparée par trois bons labours au moins, comme les terres à bled. On donne le premier labour ſur la fin d'Août, le ſecond à la Saint-Martin, & le troiſiéme ſur la fin de Février, ou quand il eſt tems de ſemer. Il faut que la terre reſte ainſi pendant cinq mois, ouverte & expoſée à toutes les variations des ſaiſons, pour que de brute & inanimée qu'elle étoit, elle ſe trouve humectée, nourrie & amollie par les influences du ciel, & par les labours qui la mûriſſent, l'ameubliſſent & la fertiliſent.

Ces labours ſe donnent ordinairement à la charrue ; les uns les font en ſillons, les autres à uni ; ce qui eſt indifférent, à moins que le fonds ne ſoit une terre glaiſeuſe, qu'il faudroit labourer à ſillons larges & de haut en bas, pour faciliter l'écoulement des eaux ; c'eſt auſſi pourquoi bien des gens ne veulent ſemer des bois que ſur des pentes ou côteaux, afin que l'eau n'y ſéjourne point.

Tems & choix de la ſemence.

Au commencement de Mars, ou plutôt, ſi le climat le permet, ou ſi les grands frimats ſont paſſés, on donne le dernier labour, pour ſemer auſſi-tôt le gland en terre bien meuble & moite ; car il ne réuſſiroit pas ſi elle étoit en mottes, trop imbibée d'eau ou trop ſeche.

On doit choiſir le gland uni & non ridé, qu'il ſoit de l'année, & qu'il ait été cueilli dans ſa parfaite maturité. Il en faut un boiſſeau par arpent.

On peut mettre un tiers de châtaignes ſur deux tiers de glands, & un centiéme d'autres fruits champêtres.

Différentes manieres de ſemer un Bois.

On ſeme ordinairement le gland, la feine, la châtaigne & les autres fruits ou grains à plein champ, comme on fait le bled ; mais moins dru, parce qu'il viendroit trop épais, & que la terre ne pourroit pas fournir à tout ; & on couvre le gland de deux doigts de terre, en paſſant deux fois la herſe par-deſſus le champ.

Il y a une autre maniere de le ſemer, ſur des alignemens tirés au cordeau, dans des trous qu'on fait en terre avec un plantoir, profonds de quatre doigts, éloignés l'un de l'autre d'un pied ; & on coule de la terre ſur le trou avec le plantoir, à meſure que l'on avance. Quand la terre a été labourée en ſillons

on ne met qu'un rang de ſemence ſur chaque ſillon, & on laiſſe quatre pieds d'eſpace entre chaque rang, afin qu'ils aient du terrein pour s'étendre, & qu'on puiſſe les labourer & les ſarcler : ou bien on met du gland & autre fruit en terre, de ſix pieds en ſix pieds, ſuivant des traces faites à la béſoche ; ce qui va plus vîte, & fait que les arbres ſe trouvent un jour eſpacés plus réguliérement. Les Jardiniers appellent cela *piquer des fruits en terre*. Cette maniere de planter eſt bonne, ſur-tout pour les châtaignes ; mais elle eſt fatigante, & il ne paroît pas que nos peres l'aient ſuivie, puiſque la plupart des forêts paroiſſent ſemées au haſard & ſans ordre. En effet, il eſt aſſez inutile d'en obſerver en les plantant, puiſque le plus fort étouffe le moindre en croiſſant.

Il y a une autre maniere particuliere pour avancer promptement les chêneaux, châtaigniers, noyers & chênes, en les faiſant germer dans du ſable comme nous l'expliquerons au Chapitre des Arbres champêtres à fruits.

Culture.

De quelque maniere que l'on s'y ſoit pris pour mettre la ſemence de bois en terre, ſi elle n'eſt pas d'une grande étendue, on aura ſoin de l'arroſer s'il fait une ſechereſſe continue, & on couvrira le champ d'un peu de paille, pour que les tendres productions qui naîtront de la graine, ne ſoient point mangées ou rompues par les oiſeaux.

De même on aura ſoin de faire faire pendant la morte-ſaiſon de l'hiver des foſſés autour de ce champ, ils ſerviront 1°. pour l'écoulement des eaux qui noieroient le jeune plant ; 2°. ils le garantiront des troupeaux de bêtes, dont les moindres morſures & le foulement ſeul ruineroient les tendres éleves. Quand le champ eſt trop grand pour le pouvoir clorre, il faut du moins veiller à ſa conſervation, ſur-tout lorſqu'il eſt expoſé à quelque paſſage.

Quand le plant ſera bien levé & un peu fort, on en ſarclera toutes les herbes & productions étrangeres ; & en même tems on l'éclaircira, ſi on croit qu'il ſoit trop épais & qu'il puiſſe en ſouffrir le travail.

C'eſt à la fin du mois de Juin, environ quatre mois après la ſemaille, qu'on éclaircit le plant : on le fait après une petite pluie, afin de pouvoir plus aiſément ſarcler & lever les plants que l'on trouve de trop & de moins belle venue, en ſorte qu'on donne un bon pied d'eſpace entre ceux qu'on laiſſe ; ſans cela on n'auroit que des bois rabougris qui ſe nuiroient les uns aux autres, ſur-tout les chênes qui ſont toujours chargés de racines & ſouvent de branches.

Voilà tous les ſoins de la premiere année du plant.

La deuxiéme année, auſſi au mois de Juin & après une pluie, on le ſarclera encore avant que la terre s'endurciſſe par les chaleurs, & enſuite on y donnera un très-léger labour avec la ſerfouette, pour aider le bois à croître ſans lui donner aucune atteinte ; il eſt même meilleur de donner ce léger labour avant la pluie quand on la prévoit.

La troiſiéme année, ſi le plant eſt fort, on lui donnera deux labours, & on le ſarclera deux fois ; la premiere au mois de Mars, & la ſeconde au mois de Juillet, trois jours après une pluie, & toujours par un beau tems, afin que le ſoleil brûle les racines des mauvaiſes herbes ; mais il faut que ces labours-ci ſoient plus profonds que ceux des premieres années, où l'on n'a fait que gratter la terre.

On continue ces ſoins & on augmente le nombre & la profondeur des labours à meſure que le bois ſe fortifie, au moins juſqu'à la ſixiéme année, parce qu'alors il peut être aſſez fort pour n'avoir plus beſoin que des ſecours de la nature.

Ce ſont pourtant ces fréquens labours qui rendent la terre meuble, douce & aiſée

ilée à pénétrer aux plants, qui l'enrichiſſent des influences du Ciel, & qui raniment & augmentent la ſubſtance & les ſels dont elle nourrit ſes éleves. C'eſt pourquoi ils n'en iroient que mieux quand on prendroit ces ſoins juſqu'à la neuviéme année, qui eſt le tems qu'on les coupe pour la premiere fois: non pas dans l'eſpérance d'en avoir beaucoup de bois, mais à cauſe que cette coupe décharge le pied de toutes les branches qu'il eſt obligé de nourrir; & par-là, profitant ſeul de la ſubſtance de la terre, il ſe fortifie, jette des ſions en plus grande abondance, & les donne plus gros & plus beaux.

De ces bois ainſi venus de ſemence, lorſqu'ils ont un pied & demi de hauteur, on peut en arracher des plants pour les mettre ailleurs, ou pour en faire des taillis de plants enracinés, comme nous l'allons dire. Au contraire, ſi le plant eſt trop clair & qu'il s'y trouve des vuides, il n'y a qu'à coucher en terre des branches du plant voiſin, pour provigner & garnir les clairieres.

Quand on a aux champs des plants de grands arbres, il n'y a qu'à ſemer des fruits ſauvages entres les rangs de ces arbres; le terrein eſt ordinairement très-propre en bois; & quelques années de labour pour ces jeunes plants, donneront bientôt, au lieu d'un terrein perdu, un beau & bon bois, qu'on tranſplantera, ſi on ne veut pas le laiſſer là.

I I. *Bois de Plants enracinés.*

Les bois, qui viennent de plants enracinés, viennent plus aiſément, plus ſûrement, & ſont de plus belle venue que ceux de ſemence, comme je l'ai déja dit; & quand on n'y gagneroit que trois années & les ſoins de la culture de la ſemence naiſſante, ce ſeroit toujours de quoi dédommager de l'achat des plants, quand il faudroit en acheter; car le millier ne coûte pas grand'choſe.

Lieux & choix des Plants enracinés.

Nous avons en France quantité de bois, buiſſons & haies qui en ſont pleins; il y a auſſi des gens qui ne font autre métier que d'en vendre; on en peut tirer de ſes propres taillis ou plants de ſemence, comme je l'ai dit à l'Article précédent; & enfin on en fait exprès des pépinieres chez ſoi dans quelqu'arpent de clos, d'où l'on tire de fort beaux plants pour repeupler les endroits dégarnis, ou pour peupler ceux qu'on veut mettre en bois, comme je le dirai ci-après en traitant du Jardinage.

Quant au choix de ceux qu'il faut ici pour faire un bois, on en prend de jeunes qui aient le plus de racines qu'il ſe peut, & qui les aient nettes & nourries, la tige forte & droite, l'écorce vive, ſans nœuds, mouſſe, gerſure ni ulcere, de belle venue, haute d'un pied & demi de tige, & groſſe à proportion, ſi c'eſt pour faire un taillis.

Il eſt à propos que le plant ſoit levé dans un terroir plus ſec, plus pierreux ou plus maigre que celui où l'on veut le planter, parce que trouvant un meilleur fonds & plus de nourriture que dans ſa terre matrice, il viendra beaucoup plus vîte & plus fort.

De plus, il faut que le plant ſoit arraché le jour même qu'on le plante, ou la veille: c'eſt pourquoi on a coutume de n'en prendre qu'à une journée de chez ſoi tout au plus; & on le fait plutôt arracher par ſes gens ou par des journaliers, que de ſe fier à ceux qui les vendent tout arrachés, & qui donnent du plant levé depuis long-tems & à demi-mort.

En les arrachant de terre, on en doit ménager les racines; bécher un peu la

terre, pour voir jusqu'où elles peuvent s'étendre, & les avoir plus aisément : surtout ne faire ce travail que par un tems humide ; le plant en est plus aisé à lever, il conserve bien mieux sa vivacité & sa fraîcheur, & il reprend plus aisément.

Il y a des gens qui, en les levant, marquent avec de la craie ou autrement, l'exposition qu'ils avoient, en les crayonnant, par exemple, du côté du midi pour les replanter au même aspect; on prétend que le plant en repousse bien plus vîte que quand on change ses expositions ; mais cette remarque, qui peut avoir son mérite pour de grands arbres, comme nous le dirons ailleurs, paroît être ici une vaine délicatesse, puisqu'il ne s'agit que de jeunes plants champêtres qui ne font presque que de naître.

S'ils ne peuvent pas être plantés le même jour qu'ils auront été arrachés, on les mettra par petits faisceaux un peu au large de la terre bien remuée & médiocrement humide; ils s'y conserveront sains & frais pendant plusieurs jours.

Tems pour lever & planter les Plants enracinés.

Il est certain qu'il ne faut planter le bois que quand il est hors de seve, c'est-à-dire, en hiver ou aux environs; ce qui se régle en particulier sur le climat, sur la rigueur de la saison & sur la quantité du plant. Mais, comme il s'agit ici des plants les plus rustiques, on doit seulement éviter le grand froid qui est l'ennemi mortel du plant, & les grandes pluies qui le noyeroient.

En France nous plantons en Novembre & Décembre dans les terres pierreuses, légeres ou sablonneuses ; à la fin de Février dans les terres humides ; & quelquefois avant l'hiver dans les terres fortes : le plus ordinaire est en Décembre & Janvier, par un tems doux & moite, après une pluie ; car la gelée, les grands vents & la sécheresse sont tous contraires à la végétation, qui n'est autre chose qu'un suc ou une humidité tempérée, animée par une douce chaleur.

C'est aussi pourquoi il ne faut point planter pendant les grandes pluies, ni quand la terre en est trop imbibée, parce que ce n'est qu'un mortier qui, en se séchant feroit mourir les plants : au contraire, s'il fait trop sec lorsqu'on veut planter, il n'y a qu'à tremper un peu les racines des plants dans une cuve d'eau, pour les garantir de la sécheresse que le vent ou la saison causent.

On plante à la fin de l'automne dans les terreins secs, & à la fin de l'hiver dans ceux qui sont humides.

Les plants, qui verdissent & fleurissent de bonne heure, veulent être plantés plutôt, parce qu'ils entrent de bonne heure en seve ; tels sont tous les fruits à noyaux : on les plante en Décembre. Mais les plants sauvages sont plus tardifs : comme ils ne prennent seve qu'au mois de Mars, & qu'ils ne bourgeonnent que vers la mi-Avril, il vaut mieux ne les planter qu'a la fin de Janvier ; non pas qu'ils ne puissent réussir quand on les plante au commencement de l'hiver : mais ils réussissent plus difficilement & plus rarement, à cause qu'ils demeurent dans un nouveau terrein sans vie & sans humeurs, exposés à la gelée & aux pluies ; au lieu qu'en les plantant tard, ils ont passé les rigueurs de l'hiver, ils trouvent une terre douce, molle, & un commencement de chaleur qui les ranime ; & enfin ils sont conduits suivant leur génie, qui veut qu'ils soient plantés tard, puisqu'ils viennent tard.

Planter en fosses & en rigoles.

I. La terre doit être bien remuée & fumée, si elle n'a point assez de sels ; & il faut l'avoir labourée avant l'hiver, afin qu'elle mûrisse.

Le tems de planter étant venu, on met ſes plants enracinés, ou dans des foſſes, ou dans des rigoles, qu'il faut avoir auſſi fait avant l'hiver.

1°. Ceux qui font les foſſes ou trous, les font rondes ou quarrées, profondes & larges d'environ un pied pour le plant à taillis, & ils laiſſent environ un pied de diſtance des unes aux autres, en ſorte que les plants enracinés, qui forment le taillis, ſoient eſpacés d'environ deux pieds. On fait les foſſes plus larges & plus profondes, & on donne environ ſix pieds de diſtance aux plants de futaie, trois & quatre toiſes pour les allées & les fruits privés. On jette d'un côté du trou la terre du deſſus, qui eſt la bonne & la vive; on met de l'autre côté celle du fond, qui eſt la morte, & on la laiſſe ainſi mûrir pendant l'hiver.

Dans les pays chauds, on fait les foſſes d'une autre forme, qu'on appelle *foſſes en panier:* elles ſont plus étroites par le haut que par le bas, afin que les racines du plant y ſoient plus à l'abri des chaleurs du climat.

2°. L'uſage des rigoles me paroît meilleur, & eſt plus uſité pour les plants enracinés que celui des ſimples foſſes: on fait ces rigoles ou foſſés à-peu-près comme les rayons à planter la vigne; on les fait larges de deux pieds & demi, & profonds de deux: on met le plant tout le long de ce foſſé; on donne à chaque pied de plant & à chaque foſſé la diſtance que j'ai dit aux foſſes; & on met de même la terre de deſſus à un des côtés de la rigole, & celle du fond de l'autre côté, afin que l'hiver les mûriſſe. Les plants viennent mieux dans ces rigoles, que dans les foſſes, parce qu'ils y ont plus d'étendue, & qu'ils ne trouvent point de terre ferme qui leur réſiſte; ou s'ils en trouvent d'un côté, ils s'étendent dans la terre remuée tout le long de la rigole: ces rigoles coûtent moins de tems & de peine que de grandes foſſes; le plant y eſt plus en ſûreté, & profite mieux des influences.

On peut faire ces rigoles auſſi près les unes des autres qu'on veut, ſans craindre que le plant s'épaiſſiſſe trop, parce que tout ne vient pas à bien, & que plus un taillis eſt dru, plus il rapporte & vient haut.

II. *Plantage.* Les foſſes étant faites, amendées & mûries pendant l'hiver, les plants choiſis, comme je viens de le dire, & le tems de planter étant auſſi arrivé, on *habille* ces plants tout nouvellement arrachés, c'eſt-à-dire, qu'on les épluche, les émonde, & qu'on leur coupe tout ce qu'il y a de racines mauvaiſes, endommagées ou ſuperflues, & on rafraîchit les autres à la longueur de trois ou quatre doigts, plus ou moins, ſelon qu'elles peuvent le ſupporter.

On doit encore avoir ſoin de couper le pivot des plants ſauvages que l'on tranſplante, comme chênes, châtaigniers, pruniers, pommiers & poiriers, afin que les racines du plant s'étendent ſuperficiellement en pattes d'oie, & forment de belles touffes de ſions; car tant que l'arbre reſte dans ſa terre matrice, il eſt nombre d'années à pouſſer ſon pivot, preſque ſans profiter; & c'eſt à quoi on connoît qu'un arbre n'a point changé de place.

Quand on plante pour faire un bois taillis, on prend les plants d'environ un pied & demi de haut, on les étête, & on y laiſſe tous les chicots qui y ſont, afin que, dès leur premiere jeuneſſe, ils forment de belles têtes, bien longues, bien branchues & bien touffues, ce qui fait la beauté, le mérite & le produit d'un taillis.

Pour faire tout-d'un-coup un bois de haute futaie, on prend des plants qui aient par le bas la groſſeur du bras, & cinq ou ſix pieds de hauteur au plus, afin que leur donnant environ un pied de terre, la tige n'ait pas plus de quatre à cinq pieds; car ſi on leur en donnoit davantage, la terre ne pourroit pas fournir aſſez de ſeve pour les racines & pour la tige. On n'étête point les plants dont on veut faire une futaie, cela les empêcheroit de monter; mais on les élague dans la

ſuite, afin que la tige vienne haute & droite, & que la futaie ſoit pleine de beaux brins.

Quant au taillis, comme on n'en prend les plants que d'environ un pied & demi de haut, en en mettant environ un pied en terre, ils ne doivent pas avoir hors de terre plus de quatre ou ſix doigts; ſinon il faut couper le haut, afin que le plant pullule mieux, & qu'il prenne de bonne heure la forme du taillis, dont la bonté & la beauté conſiſtent principalement à avoir de fortes cepées qui fourniſſent beaucoup de bois & de couvert. C'eſt pourquoi, ſoit en les plantant, ſoit en les abattant, on les coupe toujours tout près de terre, afin qu'ils pouſſent beaucoup de branches & qu'ils s'écartent en buiſſon bien touffus.

On met donc les plants à la main dans les rigoles ou dans les foſſes qu'on a faites, au cordeau; les plants des taillis eſpacés d'un pied & demi, & les rangs, d'environ deux pieds; & pour les plants de futaie, on les y met ordinairement à ſix pieds l'un de l'autre: on peut les planter un peu plus dru, ſauf à les éclaircir ſi tout reprend, ce qui eſt bien rare.

On doit mettre environ deux doigts de bonne terre au fond de la foſſe ou de la rigole, avant que d'y placer le plant; & ſi la terre qu'on en a ôtée n'eſt pas bonne, il faut la jetter & y en mettre d'autre, ſoit terreau, terre neuve de gazon ou autre bonne terre: pour que le plant réuſſiſſe, il eſt néceſſaire de ne rien négliger dans ce commencement, parce que c'eſt pour toujours.

En mettant les plants ſur la bonne terre, qu'on a miſe au fond de la rigole ou foſſe, on doit y coucher les belles racines tout de leur long, de côté & d'autre, & les charger doucement de terre, en les preſſant un peu avec la main & non avec le pied, afin qu'il n'y ait aucun vuide, & qu'elles ſe lient mieux avec la terre, en ſorte qu'elles ſoient tout entieres dans celle qui a été remuée & mûrie à l'air pendant l'hiver; & quand le plant eſt tout-à-fait enterré, on foule un peu la terre, pour qu'il n'ait point d'air, & qu'il reprenne plus aiſément: les vuides, qui ſe trouvent entre deux terres, font ſouvent périr le plant.

Dans les bois qu'on plante près de la maiſon ou des jardins, pour l'ornement & la commodité tant de la promenade que des vues, on pratique des allées & quelques cabinets, ſalles, étoiles ou pattes d'oies, avec des enfilades & des routes: on en met dans tous les bois; & il ne faut qu'un peu de goût & d'attention ſur la diſpoſition du terrein, pour placer ces routes d'une maniere utile & gracieuſe.

Quoique j'aie déterminé à-peu-près la largeur & la profondeur des foſſes ou rigoles & la diſtance des plants, cependant il n'y a point en cela de regle certaine, & ce que j'en ai dit n'eſt que pour en donner une idée; car au reſte les uns font leurs plants plus drus & leurs foſſes plus creuſes; les autres les font moins: il y en a auſſi qui ne font leurs foſſes que de la largeur & de la profondeur du fer d'une beche: d'autres les font beaucoup plus grandes que je n'ai dit; ce qui ſe régle ſur la qualité du fonds, ſur le nombre, la force & l'âge des plants qu'on a, & ſur le goût du Maître. Ce qu'il y a de certain, c'eſt que plus les trous, ſoit foſſes ou rigoles, ont d'étendue, plus le plant vient vîte, parce qu'il trouve partout une terre meuble.

On peut même garnir le plant après coup, quand on voit qu'il ne l'eſt pas aſſez, ou quand on veut avoir du garni & de la brouſſaille parmi de la futaie; on peut, par exemple, ſemer du gland, ou bien des châtaignes, qui viennent encore plus vîte, entre les rangées d'un bois qui n'eſt pas aſſez peuplé; & ce qu'on y met après coup, y croît promptement, parce qu'il eſt à l'abri des autres. On peut de même mettre & entremêler du plant un peu fort, ou bien marcotter les jeunes branches traînantes à terre, au lieu de les couper; cela garnit promptement.

Une choſe à laquelle on doit prendre garde en mettant des plants enracinés

en terre, c'eſt de ne pas les y mettre trop avant, de peur qu'ils n'y demeurent accablés & enſevelis ſans eſpérance de réſurrection.

On peut auſſi mêler des châtaignes parmi des chênes, comme je l'ai déja dit, les châtaignes viennent deux fois plus vîte : le chêne doit pourtant toujours être le plant dominant dans les bois. Il y a même bien des gens qui aiment mieux ſéparer les différentes ſortes de plants, & donner à chacun ſon terrein, pour que chaque eſpéce ait ſa terre propre, & ſoit miſe dans un tems convenable : delà vient que nous voyons des bois qui ne ſont que de chênes; d'autres de châtaigniers, de ſapins, &c.

Planter en douve.

Je viens de parler des deux manieres de planter en foſſes & en rigoles : il y en a une troiſiéme, qui eſt celle de planter *en douve;* elle devient fort commune, ſur-tout pour les haies & pour les plants, même de futaie, parce qu'ils viennent plus vîte, & qu'il en périt moins, quand on les a plantés de cette façon.

On éleve une digue de la terre qu'on en ôte des deux côtés; on fait cette digue en talus & plate par-deſſus; on lui donne la hauteur, la largeur & la longueur proportionnée à la qualité & au nombre des plants qu'on veut y mettre, & ſur chacun des côtés ou talus de cette digue, on met un ou pluſieurs rangs de plants en ligne parallele; mais, comme on ne plante en douve que de très-jeunes plants, ſoit d'épines blanches, billes d'ormeaux ou de trembles, chêneaux, charmilles, & ſur-tout les hêtres, on met ces jeunes plants ſur la butte horiſontalement, en les couchant ſur le côté, la racine dans la digue le bout du plant en dehors, & on les recharge de terre; ce qui fait que les racines du plant trouvent de tous côtés de quoi s'étendre & ſe nourrir dans la digue : le plant pouſſe vîte; & quoiqu'il ſoit planté ſur le côté, il reprend bientôt ſa direction naturelle. Quand la digue eſt aſſez large, on en garnit le milieu d'un rang ou deux d'arbres de futaie de dix à quinze ans.

Culture des Bois nouvellement plantés.

1°. Comme un été long & ſec eſt très-nuiſible aux bois nouvellement plantés, il faut en ce cas les ſecourir autant que la choſe eſt praticable, ou par quelques arroſemens qu'on leur donne au ſoir & au matin, au moins cinq ou ſix fois pendant l'été, ou en y faiſant couler quelques voies ou rigoles d'eau qui ravivront le plant.

On ne doit point épargner les arroſemens au plant fait au printems, car il en a encore plus de beſoin que celui de l'automne; mais ils s'en porteront mieux l'un & l'autre, ſi on les arroſe durant le hâle de Mars; c'eſt le tems où ils ont beſoin de plus de ſecours, parce que c'eſt alors que le plant de l'une & l'autre ſaiſon commence à reprendre.

2°. La choſe la plus néceſſaire aux plants, ſoit ſauvages ou domeſtiques, c'eſt d'y donner des labours en tems convenables : ils rendent la terre douce aux plants ſuſceptibles des influences, ils raniment la ſubſtance & les ſels, & font mourir toutes les mauvaiſes herbes qui embraſſent le bois & volent ſa ſubſtance : il croîtra deux fois plus vîte, donnera de plus forts ſurgeons, de plus grands brins, & deux fois plus de profit que s'il n'avoit pas été labouré, & il n'y aura pas la dixiéme partie des plants qui manqueront; ce que l'expérience a confirmé à ceux qui ont voulu planter deux bois, dont ils ont labouré l'un, & laiſſé venir l'autre à l'aventure.

Il ne faut pas que la peine & le coût du labour rebute; car la premiere année on arrache ſeulement les herbes; la ſeconde année on ne fait qu'effleurer la terre; & le labour, donné pendant quatre ou cinq ans, eſt une choſe faite pour toujours, dont le profit dure tant que le bois eſt bois.

On doit donc labourer le bois deux fois par an, comme la vigne : la premiere fois au mois d'Avril; la terre eſt alors douce & traitable, le bois commence à bourgeonner, & les mauvaiſes herbes, qu'il faut détruire, s'élevent en abondance : c'eſt pourquoi il eſt néceſſaire de labourer alors par un tems humide, afin que le labour ſoit plus aiſé, & que les racines du plant profitent de la pluie & des roſées; il ne faut pourtant pas que la terre ſoit trop pénétrée d'eau, non plus qu'il ne faut pas qu'elle ſoit trop ſeche, parce que le labour des terres en mottes, eſt pernicieux aux plants; & au contraire la terre, qui eſt trop ſeche, ou trop chaude en la labourant, ne renvoie que de la chaleur aux racines, & de la pouſſiere aux jets du plant; ce qui le perd.

On donne le deuxiéme labour à la fin de Juin, quand les mauvaiſes herbes commencent à ſe fortifier : il y en a qui en ajoutent un troiſiéme vers le quinze Septembre de la premiere année du plant, & vers la fin d'Août des années ſuivantes, ce qui ne fait qu'un grand bien.

De peur d'offenſer le plant, on doit faire ces labours légers & peu profonds la premiere année, ſi on en fait : on les fait un peu plus profonds la deuxiéme année, & encore plus la troiſiéme, & ainſi en augmentant à proportion des forces du plant.

Voilà le travail ordinaire juſqu'à ce que le bois ait cinq à ſix ans; car à ſa ſeptiéme feuille, les ſurgeons & les branches, qui ſe ſont étendus de tous côtés, le rendent ſi touffu, qu'on ne peut qu'à peine paſſer au travers : il commence même à trois ans à prendre le deſſus des mauvaiſes productions, & à ne les plus tant craindre; à ſix ans il les offuſque; & à ſept ans, quand il a été cultivé comme il faut, il multiplie à ſouhait, pour donner de quoi faire à dix ans une premiere coupe aſſez abondante, ſi c'eſt un taillis.

Après la premiere coupe, il eſt bon de donner encore un labour au jeune taillis au mois d'Avril; enſuite on le laiſſe croître à ſa fantaiſie.

3°. Une choſe que je n'ai pas dite au ſujet des futaies, c'eſt que, quand on met en terre les plants enracinés à haute tige, il eſt bon de les lier à quelque pieu qu'on fiche en terre à côté du plant, pour l'affermir contre les vents & le frottement des beſtiaux.

Vers la quatriéme année & les ſuivantes, on émonde les plants de haute tige, & on coupe en même tems les branches & les tiges qui gâtent la forme de la futaie, ou qui ſont rabougries, afin qu'il en revienne d'autres, & qu'il n'y ait que de beaux arbres, ſoit de brin, ſoit de ſouche. Cet émondage ſe fait vers le mois de Mars, après que les gelées ſont paſſées, & avant que le plant commence à bourgeonner : il faut tenir le plant ferme d'une main, & tailler doucement de l'autre, pour ne point ébranler l'arbre ni les racines. Les Curieux font un pareil émondage tous les ans, tout en ſe promenant. On laiſſe, d'eſpace en eſpace, quelques plants des plus mal faits ſans les élaguer, & on les marcotte, ſi on veut, pour brouſſailler le bois. On doit garnir les places vuides par d'autres plants de futaie, quand elle eſt encore dans ſon jeune âge.

Le chêne & le frêne pouſſent beaucoup dans leurs vingt premieres années; mais enſuite ils s'arrêtent & ne vont plus ſi vîte que l'orme, le hêtre & les autres arbres.

ARTICLE II.

Eſpéces & Uſances des Bois.

Lorſque les bois ont une fois atteint leur grandeur naturelle, ſoit qu'on les ait élevés de ſemence ou de plants, comme je l'ai dit à l'Article précédent, ſoit qu'on les ait tous faits; il s'agit maintenant d'en faire la deſtination, & d'en régler les coupes & la police.

§. I.

Espéces, usages, âges, qualités & défauts des Bois.

On appelle *vente* ou *coupe réglée*, une division qui se fait d'un grand bois en certaines portions, afin que, n'en coupant chaque année qu'une quantité marquée, le bois ne se dégrade point & soit toujours du même revenu. Tout bon Econome doit ainsi régler les coupes de ses bois, soit taillis ou futaies, parce que de cette maniere, l'on a toujours du bois sur pied, & tandis qu'on le coupe d'un côté, il revient de l'autre.

L'*âge* ou l'*essence* du bois est le tems qui s'est écoulé depuis sa derniere coupe; & l'*usance* se dit de son exploitation actuelle.

Taillis.

Le *taillis* est un jeune & menu bois qu'on coupe, en vente ordinaire, tous les neuf ou dix ans au plutôt, & qui n'en passe pas trente; car au-delà c'est *haute taille* ou *futaie sur taillis*, comme nous l'allons expliquer.

On le fait de semence ou de plants enracinés, ainsi que je l'ai dit à l'Article précédent.

On le coupe au plutôt tous les neuf ans, parce qu'il lui faut ce tems pour être raisonnablement garni en hauteur, en force & en épaisseur; qui voudroit le couper plus souvent, n'auroit que de la ramille & ruineroit le fonds même du taillis: c'est pourquoi l'Ordonnance a défendu de le couper avant neuf ans.

Le bois de taillis sert à faire du charbon, des cotrets, falourdes, fagots & autres menus bois à brûler; des perches, échalas, pleïons, harcelles, espaliers, lattes, cerceaux, &c.

Futaie.

La *futaie* est un grand bois qu'on a laissé croître sans le couper depuis plus de trente ans. On forme une futaie, ou d'un beau taillis qu'on n'a qu'à laisser croître, pour qu'il devienne futaie; ou bien on la fait de semence ou de plants, comme je l'ai dit à l'Article précédent: & toute la différence qu'il y a à élever la futaie ou le taillis, c'est qu'avant trois ans il faut éclaircir le plant du champ destiné en futaie, empêcher que les arbres ne croissent en touffes, ne laisser qu'une seule tige sur un seul pied, les espacer d'environ six pieds, & les émonder & élaguer soigneusement, afin qu'ils soient de prompte venue & de belle figure.

On appelle futaies *basses* ou *rabougries*, celles dont les arbres sont de mauvaise venue, bas, tortus & clair-semés: & on nomme *hautes & pleines* futaies, celles des arbres hauts & pressés, qui sont de belle venue. Les futaies prennent encore différens noms suivant leur âge.

Les futaies fournissent tous les bois de charpente, de sciage, de charronnage, le merrein, la plupart de ceux qu'on appelle bois d'ouvrage, le gros bois à brûler; la glandée, le pâturage, les écorces dont on fait du tan & des teintures; les houpiers ou têtes des grands arbres servent à faire des cendres, &c.

Bois Marmenteaux.

Les *bois marmenteaux* ou *bois de touche*, sont des bois (hauts ou bas,

n'importe) qui ſont autour d'une maiſon, d'un parterre ou d'un château, pour y ſervir d'ornement ou d'abri, & auxquels on ne touche point. On en voit quantité qui ſont des bouquets de futaie.

Les taillis ſont partie des fruits d'une terre; ainſi ils appartiennent à la perſonne qui n'en auroit que l'uſufruit, comme une Douairiere, un Bénéficier, pourvu qu'il les exploite ſans en déranger les coupes. Quant aux futaies, c'eſt-à-dire, quant aux bois qui ont plus de vingt-ſept ans, comme ils ſont partie du fonds de l'héritage, ils appartiennent entiérement à celui qui en a la propriété; & celui qui n'en a que l'uſufruit, n'y peut rien couper. Cependant le bois taillis qui renaît ſur les ſouches de la forêt coupée, & qu'on peut exploiter en taillis ordinaire, tourne au profit de l'uſufruitier; mais il n'a rien dans les bois marmenteaux, & il ne peut pas les couper, ſoit taillis ou futaie, quand ils ne ſerviroient qu'à décorer ou couvrir le lieu.

Bois en défends, & Bois défenſables.

Le bois en *défends* eſt un bois de réſerve, dans laquelle il n'eſt pas permis de faire aucune coupe ni paiſſon. On met en défends les triages que l'on veut conſerver, pour s'en ſervir au beſoin, ou uniquement parce qu'ils ſont de belle venue. Ces défends ne ſont guère en uſage que dans les grandes forêts, & ils y ſont néceſſaires pour les néceſſités publiques, pour les cas d'incendie, &c. On met auſſi en défends les bois qui ont été dégradés, ou qui ſont encore trop jeunes pour qu'on puiſſe en faire uſage. Les taillis ſont en défends *de droit*, juſqu'à cinq ou ſix ans. Les chevres, les cochons, les moutons & autres bêtes mal-faiſantes ſont toujours en *défends*, hormis le tems de la glandée pour les cochons.

Au contraire, on appelle un bois *défenſable*, celui dans lequel il eſt permis, par le Juge ou autrement, de faire les coupes & paiſſons convenables, parce qu'alors il eſt en état de ſe *défendre*.

Ages du Bois.

On appelle *bois en peuil*, un bois nouvellement coupé, qui n'a pas encore trois ans. Il eſt défendu d'y laiſſer aller aucuns beſtiaux ni troupeaux, parce que la moindre atteinte que le brout recevroit, le ruineroit.

Juſqu'à trente ans, ou du moins juſqu'à vingt-ſept, il s'appelle *taillis*; car pour qu'un bois ſoit réputé futaie & non taillis, il ſuffit qu'il ait trois âges ou vingt-ſept ans, ſans conſidérer l'intention de celui qui l'a planté ou laiſſé croître.

Depuis trente ans juſqu'à quarante, on l'appelle *haut taillis* ou *haute taille*.

Depuis quarante ans juſqu'à ſoixante, *futaie ſur taillis*, *demi-futaie*, ou bois de *haut revenu*.

A ſoixante ans il prend le nom de *haute futaie*; on l'appelle *jeune* juſqu'à cent vingt ans; & au-delà, *vieille futaie*.

Bois *ſur le retour*, eſt un vieux bois qui ne groſſit plus, qui dépérit comme les futaies de chêne, au bout de deux cens ans.

On connoît l'âge des jeunes bois par les crues de chaque année, qui ſont aiſées à diſtinguer, ſur-tout dans les taillis. Dans les grands bois, on le connoît par les cernes qu'on voit ſur le tronc de l'arbre quand on l'a coupé horiſontalement: par exemple, un chêne a autant d'années qu'il paroît de cernes ſur ſon tronc.

Les hêtres annoncent leur dépériſſement, lorſqu'on voit que leur peau ſe tavelle

taveille en devenant blanche & jaune ; les ormes & les bois blancs, quand leur tronc se creuse ; les chenes & tous autres arbres, quand le haut se seche, & que le bras ne jette plus que des branches foibles & languissantes. Il est important de prévenir le dépérissement, & de couper les bois avant qu'ils soient sur le retour, parce qu'ils valent moins, tant sur pied qu'en œuvre, & une vieille futaie ne repousse plus ; au lieu qu'en l'abattant, lorsque le bois est dans sa force, on en a deux coupes pour une : c'est pourquoi les Ordonnances ont fixé la coupe des futaies à cent ans.

Qualités & défauts des Bois.

On appelle *bois en étant*, celui qui est vivant sur pied, & qui prend accroissement sur la terre.

Bois *gisant*, celui qui est coupé ou abattu sur terre.

Bois *vif*, celui qui prend nourriture, & qui porte branches, feuilles ou fruits.

Bois *mort*, celui qui est séché sur pied, en cimes & racines, qui n'a plus de séve, soit qu'il soit debout ou abattu ; en quoi il est très-différent du *mort-bois*.

Bois *d'entrée*, est celui qui est entre verd & sec. Les arbres qui commencent à sécher par haut ou par bas, comme sont d'ordinaire ceux qui sont à *l'entrée* des forêts, se nomment ainsi. La coupe des bois d'entrée est pourtant défendue aux Usagers & aux Riverains.

Les *bois à faucillon*, sont les petits bois qu'on peut couper aisément avec un faucillon ou petit fer, parce que ce sont des bois de petite essence, soit taillis, endroits ruinés ou de mauvaise venue, comme le sont ordinairement les bords des forêts.

Les *houssieres* sont les endroits où il ne croît que du menu bois, des arbustes peu élevés, comme houx, genêt, &c. On les appelle aussi *brosses* ; mais proprement les brosses sont les méchantes tailles qui sont au bord de la forêt : à la différence des *buissons* qui sont les petits arbres avortés, ou les bois peu estimés qu'on voit épars dans les forêts, & qui ne croissent guère. Il faut pourtant remarquer qu'en terme de pratique, les Officiers des Eaux & Forêts ne donnent le nom de *buissons* qu'aux bois qui n'ont pas plus de trente ou quarante arpens. Mais, à parler proprement, on nomme buisson, un canton de bois planté, soit en futaie, soit en taillis, qui n'a pas assez d'étendue pour être réputé forêt. Il y a, dans la Généralité de Paris, des buissons de quinze cens à deux mille arpens. Les *bocqueteaux* sont moindres que les buissons, & n'ont que depuis trente jusqu'à quarante arpens : au-dessous, ce ne sont que des *remises* ou *bouquets*.

On appelle *breuil*, un bois taillis fermé de murs ou de haies, ou des buissons renforcés, dans lesquels les bêtes ont coutume de se retirer.

Les *chablis*, qu'on nomme autrement *cablés* ou *bois versés*, sont ceux que le vent a déracinés, abattus ou rompus en tout ou en partie : on en fait des ventes particulieres dans les grandes forêts, & on y comprend les arbres de *delit*, c'est-à-dire, ceux que l'on a maltraités ou coupés clandestinement & contre les regles.

On donne le nom de *rabougris* ou *abougris* à tous les bois de mauvaise venue, qui sont tortus, mal-faits, comme la plupart des pommiers & poiriers sauvages, qui ont le tronc court, raboteux, pleins de nœuds & peu de branches ; ce qui vient de la nature du plant ou de celle du terrein, & plus souvent, de quelqu'accident : par exemple, si le bois a été brouté ou brûlé, s'il n'a pas été coupé dans la saison, si on l'a déshonoré en l'étêtant mal-à-propos, &c. Il y a du remede à presque tous ces cas, comme je le dirai ci-après.

Les bois *arſins* ſont ceux qui ont été incendiés par maléfices ou autrement ; & bois *charmés*, ceux auxquels on a fait quelque choſe pour les faire mourir ou tomber, ſoit en les cernant, ſoit en les creuſant pour y mettre de l'eau-forte ou du vif argent, &c.

Blancs-Bois & Bois-Blancs.

Le mot de *blancs-bois* ſemble annoncer tous les plants qui ont l'écorce ou le bois blancs. Dans l'uſage on n'appelle *blancs-bois* que les arbres qui ont le bois blanc, mais léger & peu ſolide. Tels ſont le ſaule, le marſaut, l'aune, le bouleau, le tremble & le peuplier.

Les blancs-bois viennent vîte, même dans des terreins aſſez mauvais ; & ils fourniſſent de promptes & amples jettées, parce qu'ils ont la ſeve hâtive & abondante : mais ce ſont tous bois qui, n'ayant point de conſiſtance, ne ſont bons qu'à de petits ouvrages ; il n'eſt pas même permis d'en mettre plus d'un tiers parmi le bois à brûler.

Le châtaignier, le tilleul, le frêne, le ſapin & pluſieurs autres, ſont *bois-blancs* ſans être *blancs-bois*, parce que leur bois, quoique blanchâtre, eſt ferme & propre aux grands ouvrages. Ils ont auſſi, la plupart, beaucoup de ſeve & viennent promptement.

Il ne faut point confondre le blanc-bois avec le mort-bois.

Morts-Bois, Cremia, *ou* Cremiales arbores.

Tout bois mort eſt mort-bois, mais tout mort-bois n'eſt pas bois mort.

Les *morts-bois* ſont fameux, & on tâche d'en multiplier les eſpéces bien au-delà de celles que l'Ordonnance a marquées ; parce que, 1°. ils ne ſont point ſujets aux droits de tiers & danger ; 2°. ils tombent dans le caſuel des Uſagers. Sur quoi voyez ce qui ſera dit ci-après du *Tiers & Danger*, & des *Uſagers*.

On appelle *morts-bois*, certains bois de petite eſſence verds en étant. Ils ſont différens du bois mort & du chablis, en ce qu'ils ſont *verds en étant*, c'eſt-à-dire, vifs & ſur pied : leur petite eſſence les diſtingue des bois blancs, qui ſont la plupart d'eſſence haut-élevée.

Les morts-bois ſont le ſaule, le marſaut, l'épine, le puine, le ſureau, le genêt, l'aune, le genevrier & la ronce. Il n'y a que ces neuf eſpéces déclarées morts-bois par la Charte Normande donnée par Louis X en 1313, par les Ordonnances de François I, de 1515 & de 1533, & en dernier lieu par celle de 1669 ; & elles excluent toutes autres eſpéces.

Il y a pourtant d'anciennes Ordonnances qui nomment le bouleau, le tremble & le charme parmi les morts-bois ; & quelques Coutumes particulieres appellent morts-bois, tous ceux qui ne portent pas de fruits. Mais ces anciennes Ordonnances ſont expliquées & abrogées par les dernieres qui dérogent auſſi aux Coutumes, leſquelles en tout cas ſont bornées dans leur reſſort.

Cependant bien des gens ſe ſervent encore de ces deux prétextes (*Ordonnances* abrogées & *Coutumes* particulieres) pour comprendre dans le mort-bois tous les bois vifs qui ſont légers, ou qui ne portent point de fruits, tels que ſont les blancs-bois, même (ſelon eux) l'orme, le frêne & l'érable ; & ce qui peut avoir contribué à entretenir cette erreur, c'eſt que des Auteurs peu foreſtiers, en ſe copiant l'un l'autre, ont défini le mort-bois, tout bois qui ne porte pas de fruit. Mais cette définition eſt très-fautive ; car, 1°. la plupart des morts-bois portent de véritables fruits, comme le genevrier, le ſureau, l'épine, le genêt, la ronce ; 2°. il n'eſt point d'arbre, point de végétal, qui, à proprement

parler, n'ait fon fruit & fa graine par lefquels il fe multiplie ; 3°. fi la ftérilité, prife dans le fens ordinaire pour la privation des fruits, caractérifoit les morts-bois, il y auroit peu d'arbres qui ne fuffent morts-bois, les Propriétaires des forêts n'y auroient pour eux que les chênes, les châtaigniers & les hêtres ; tout le refte feroit au pillage. C'eft à quoi les dernieres Ordonnances ont pourvu depuis long-tems, pour l'intérêt tant du Public que des Particuliers, en fixant le mort-bois aux neuf efpéces détaillées ci-deffus.

C'eft auffi mal-à-propos que les Ufagers qui n'ont droit qu'au mort-bois, tâchent de faire paffer le bouleau, le tremble & quelques autres bois blancs qui fe trouvent dans les forêts, pour des efpéces de faules ou d'aunes ; car ce font tous bois de qualités, feuilles, fruits, ports & effences différentes, comme on le verra dans les Chapitres III, IV & V du Livre fuivant, où nous parlerons en détail des efpéces de chaque plant.

Suivant nos mœurs, on fe relâche un peu de la rigueur de cette regle, en laiffant aux Ufagers le bouleau & même le tremble, quand ils en ont une poffeffion ancienne & conftante, dont le Seigneur propriétaire de la forêt ne peut douter, pourvu que la poffibilité de la forêt y concoure ; car la confervation de l'effence des forêts, leur poffibilité, le bien public intéreffé à leur confervation, & les Ordonnances font toujours fupérieures à la poffeffion, & même à la conceffion du droit d'ufage, fur-tout quand le titre de la conceffion ne paroît plus, ou qu'il eft gratuit & fans charge.

Les Ufagers qui ont droit non-feulement aux morts-bois, mais auffi aux blancs-bois, n'ont point à fe plaindre quand, outre les neuf efpéces de morts-bois, on ne leur accorde que le moindre des blancs-bois, qui eft le bouleau, parce que c'eft fatisfaire au Titre que de donner du blanc-bois ; la preftation d'un autre blanc-bois de meilleure effence, fi le Titre ne le nomme point, n'eft qu'une tolérance gracieufe qui n'engage point à continuer.

Tout bois mort naturellement en cime & racines, fans qu'il y ait rien de verd, eft réputé mort-bois ; car le mort-bois (*cremiales arbores*) eft proprement tout le bois qui n'eft bon à d'autre ufage qu'à brûler ; & tout bois mort eft mort-bois ; mais tout mort-bois n'eft pas bois mort.

§. II.

Des coupes & ufances des Bois.

Ufer ou faire les *ufances* d'un bois, c'eft en général y faire les coupes, les paiffons & les autres ufages convenables.

Remarques à faire avant que de couper les Bois.

1°. Avant que d'y mettre la cognée, il faut connoître particuliérement la nature de leur plant, celle de leur fonds & celle de leur poffibilité ; favoir, l'étendue jufte & la fituation des triages particuliers, le nombre de ce qu'il y aura en futaie ou en taillis ; l'âge & la nature, les places qui feront vuides naturellement, celles qui le font par coupes ou par délits, celles où les bois font mal-venus, avortés, broutés ou rabougris, & jufqu'à quel âge le bois profite dans chaque triage.

Sur toutes ces chofes, on détermine à mettre fon bois en futaie ou en taillis ; on peut même en mettre en *defends* une certaine portion, pour le laiffer croitre en bois propre à bâtir, en cas qu'il y ait du plan bon à cet ufage.

2°. On doit régler la quantité qui tiendra nature de futaie ; & pour cela, exa-

miner combien de tems elle met à croître, jusqu'à quel âge elle profite, voir si la terre n'est pas épuisée, faire attention aux différentes essences de plant, à leur prix & valeur, à leur façon de venir, si c'est de cepées ou de brins : c'est sur toutes ces remarques qu'on fixe la quantité de ses futaies, & l'âge de leur abattis.

Par exemple, les futaies qui recroissent sur cepées, donnent toujours la même essence de bois; & quand ce sont de grosses souches bien vivaces qui jettent beaucoup, elles fournissent en quantité plus de bois que les futaies qui ne poussent que de brins; mais aussi lorsque les meres-souches manquent, il n'y a plus rien à espérer, parce que la terre, refroidie sous les nombreuses productions des souches, s'est épuisée à les nourrir : aussi faut-il défoncer & repeupler le terrein, ou le convertir en novale. Les futaies plantées de brins sont différentes : le bois y est quelquefois plus rare; mais il est de plus belle venue, plus propre aux grands ouvrages, & plus mêlé d'espéces différentes. Souvent même l'espéce du plant change de tout au tout d'une coupe à l'autre : après un abattis qui aura été tout de chênes, il ne succédera que des bouleaux; & après la coupe de ces bouleaux, il ne recroîtra que du hêtre, qui abattu à son tour, sera remplacé par de jeunes chênes, lesquels, après avoir germé & pivoté long-tems en terre, prennent l'essor, & poussent assez vîte dès qu'ils se sentent en plein air. On doit avoir égard à tout ceci pour prévoir l'avenir, en sorte que par une distribution prudente des cantons, les futaies se trouvent toujours fournies de bois de bonne essence.

3°. Il faut aussi régler ce qu'on laissera de taillis dans chaque bois, & à quel âge on les coupera; car il y a des plants qui croissent beaucoup plus vîte & plus drus, & il y a des terres bien plus vives & plus fécondes les unes que les autres : en sorte qu'on doit couper plus tard dans certains endroits que dans d'autres, selon la qualité du bois & du terrein.

Ainsi les lieux qui abondent en morts-bois & en bois-blancs, veulent être coupés bien plutôt que ceux où le chêne domine; & ils acquierent plus promptement leur crue parfaite, au-delà de laquelle ils ne font que languir, & même il en meurt beaucoup tous les ans, sur-tout dans les terreins gras ou humides : c'est pourquoi il ne faut point leur donner plus de dix à quinze ans au plus; au-dessus de cet âge ils ne feroient que dépérir. L'économie est différente pour les taillis plantés de chênes, hêtres, châtaigniers, charmes & autres bois de résistance, qui ne font que croître & embellir avec l'âge, sur-tout dans les endroits où les vents de la mer & autres gros vents ne les empêchent point de prendre leur élévation naturelle. Il vaut mieux donner à ces taillis de bonne essence vingt ou vingt-cinq ans de crue, que de les couper tous les neuf ans : on perd à la vérité une coupe, mais on est récompensé au double par la force des gaulis qu'on en retire, & qui sont d'un prix & d'un débit plus considérables du triple que le menu fagotage qu'on feroit de la coupe des mêmes bois à neuf ans.

4°. Pour connoître s'il vaut mieux laisser croître le bois en futaie, que de le couper en taillis, outre la connoissance du fonds de la forêt & du bois dont elle est plantée, il est essentiel d'examiner quel est le prix ordinaire des taillis & celui des futaies. Par exemple, si la coupe d'un arpent de taillis de dix ans ne se vend que cinquante livres, le taillis coupé tous les dix ans ne rapportera que deux cens cinquante livres en cinquante ans; au lieu que souvent une futaie de cet âge, de même étendue, se vendroit le double & le triple, outre que l'on s'épargneroit l'embarras réitéré des coupes & des débits du taillis. Du moins c'est ce qu'il faut examiner, & ne couper ses bois qu'après une connoissance assurée & une combinaison exacte du plant, du terrein, & du prix.

5°. Le dernier soin du Maître qui veut vendre ou couper ses bois, regarde l'opération même de la vente ou coupe; c'est-à-dire, qu'il est nécessaire qu'il ait

pris ſes meſures juſtes pour avoir le monde, les outils, les nourritures, l'argent, les places convenables, (& ce qui eſt le plus important), de prompts débouchemens pour la conſommation de ſes bois, en cas qu'il veuille les employer lui-même ; ſinon examiner murement lequel vaut mieux, ou de les vendre en gros, & par cantons ou ventes, à un ou à pluſieurs Marchands Ventiers ; ou en détail, par pieds d'arbres, à des Charpentiers de terre ou de mer, Menuiſiers, Charrons, Forgerons, ſoit de verreries ou autres, & généralement à tous ceux qui peuvent avoir affaire du bois dont on cherche à ſe défaire, ſoit en grume ou autrement.

Les taillis ſe vendent aſſez ordinairement en détail, ou ſur pied à tant la perche de terrein, ou débités en fagots, perches, cerceaux, &c.

Tems & ſaiſon de la coupe des Bois.

1°. La coupe des taillis ſe fait ordinairement toutes les neuf années, qui eſt juſtement le tems de la durée des plus longs baux. Il faut pourtant prendre garde, comme je l'ai déja dit, à la nature du fonds & à la qualité du plant ; car il y a des terroirs ingrats & des arbres tardifs qui ne fourniſſent preſque rien en dix ans.

Il ſeroit même à propos que l'on ne coupât point les taillis ſi ſouvent qu'on le fait, parce qu'au bout de neuf ou dix ans, le bois n'eſt guère propre qu'à faire des bourrées & des fagots, & ne peut ſervir à nul ouvrage ou marchandiſe. D'ailleurs, les baliveaux que l'on réſerve du bois de cet âge, ſont ordinairement ruinés par les bêtes fauves ou noires, qui s'en jouent ; par les beſtiaux, qui s'y vont frotter ; par les vents, qui les roulent, & par les délinquans, qui les coupent & les emportent aiſément. Il y auroit donc plus de profit & d'économie à laiſſer croître les taillis quelques années de plus, comme juſqu'à l'âge de quinze ou même de vingt années ; ils en vaudront le double, ce qui revient toujours au même : c'eſt pourquoi l'Ordonnance de 1669 fixe l'âge de la coupe des taillis à dix ans au moins.

Quoiqu'elle ſoit indéfinie & générale, cependant il y a des terreins ſi féconds, & des natures de plants ſi ſéveuſes, qu'on eſt obligé d'en couper les taillis tous les ſept ans : ils ſont ordinairement plantés de chataigniers, tilleuls, marſauts, ſaules & autres bois blancs, qu'on ne débite qu'en cercles & menus ouvrages, & qui n'y ſeroient plus propres ſi on les coupoit plus tard.

2°. Quant à la coupe des futaies, il n'y a d'autre regle ni d'autre uſage que la volonté du Maître. Il doit pourtant ſe régler ſur la qualité & ſur l'age du plant, pour le couper avant qu'il ſoit ſur le retour : même auſſi-tôt qu'il a acquis ſon état de perfection, & dans l'age où il peut bien repouſſer. Il y auroit de l'imprudence à couper ſes futaies ſans avoir ces égards, à moins que ce ne fût le beſoin, ou quelqu'occaſion heureuſe qui engageât le Maître à s'en défaire bruſquement.

3°. Je parle ici des coupes ou ventes *réglées*, c'eſt-à-dire, de celles qui ſe font ſuivant le cours & dans la regle ordinaire de l'exploitation des bois. Pour cela, on les diviſe en certaines portions, dont on coupe tous les ans un nombre fixe d'arpens tour-à-tour ; en ſorte que chaque canton du bois, ſoit futaie ou taillis, eſt exploité à ſon tour ; les triages ſe ſuccédent & renaiſſent ſans ceſſe : il y en a toujours de tous les ages, on ſe défait du bon comme du mauvais, on renouvelle tout le bois, & en l'exploitant ainſi uniment & également par-tout, le bois ne ſe dégrade point, il eſt toujours du même revenu, & on a tous les ans des coupes certaines.

4°. Outre ces coupes ordinaires que les bois exploités en regle fourniſſent, il y a des coupes ou ventes qu'on appelle extraordinaires, parce qu'il n'y a point d'autres tems & d'autres regles pour les faire, que les haſards ou la volonté du Maître qui y donnent lieu. Ce ſont la coupe ou vente des *chablis*, celles des *baliveaux ſur taillis*, & celles qui ſe font par *éclairciſſement*, comme auſſi celle qui ſe fait par *pieds d'arbres* ou par *récepage*. Tout cela ſera expliqué ci-après au Chapitre *du Commerce des Bois*. Il ſuffit ici d'y renvoyer.

Quant à la ſaiſon de la coupe du bois, le tems propre eſt depuis l'automne juſqu'à la fin de l'hiver, afin que la ſeve profite toute entiere pour la crue du bois, que l'abattis ne faſſe point de tort à la recrue, & que celui qu'on coupe ſoit plus ſec & plus ſain : c'eſt pourquoi il eſt enjoint aux Marchands Ventiers d'abattre ceux qu'ils ont achetés avant le 15 Avril, qui eſt le tems que la ſeve commence à ranimer les plants ; &, ſi on coupoit les bois quand la ſeve monte, ils ne pourroient plus ſe reſſerrer, ni par conſéquent ſervir aux bons ouvrages de charpenterie & de menuiſerie ; & en outre la coupe du bois en ſeve fait mourir le pied.

Il y a pourtant quelques eſpéces de plants qu'on n'abat qu'après l'hiver : ce ſont ceux dont l'écorce ſert à des uſages particuliers, comme les chêneaux, le tilleul & l'aune. On ne les coupe que quand ils ſont un peu plus en ſeve : par exemple, au commencement de Mai ou à la fin d'Août : autrement on ne pourroit pas les peler. Les vents du midi & du levant augmentent la ſeve, & facilitent le pelage.

On obſerve aſſez de n'abattre les bois, que dans les décours de lune : on prétend qu'ils s'en conſervent mieux & qu'ils ſont de meilleur uſage, parce que tous les corps ont alors moins d'humidité, & que les bois coupés en cette ſaiſon, ſont moins ſujets à ſe pourrir.

Ordre & manœuvre de la coupe.

1°. Il faut toujours ſe ſervir de la hache ou de la cognée, & non pas de la ſcie, ni même de la ſerpe, pour abattre les bois. La ſcie y laiſſe une chaleur qui le fait ordinairement mourir, ou l'empêche de repouſſer. La ſerpe l'écuiſſe & l'éclate. L'une & l'autre ne font pas tant de beſogne que la cognée, n'abattent pas ſi près de terre, & ce ſont des outils avec leſquels on peut faire plus de délits cachés qu'avec la cognée ; c'eſt pourquoi l'uſage en eſt défendu dans l'abattis des bois.

Dans le Jardinage même, où les arbres fruitiers ont bien moins de bois à nourrir, & où ils ſont cependant amendés & ſoignés continuellement, il faut y ragréer les endroits ſciés, c'eſt-à-dire, couper avec la ſerpette la ſuperficie & l'endroit que le mouvement de la ſcie a brûlé ; autrement cet endroit pourrit & ne ſe recouvre jamais.

2°. On doit couper les futaies le plus bas que faire ſe peut, & les taillis à fleur de terre, ſans les écuiſſer ni éclater, en ſorte que les brins des cepées n'excédent pas la ſuperficie de la terre s'il eſt poſſible, & que tous les anciens nœuds recouverts & cauſés par les précédentes coupes, ne paroiſſent point du tout. Plus le bois eſt coupé bas, plus l'abattis fournit : les rochers repouſſent mieux, plus vîte & plus fort, & le plant de bois eſt plus gracieux.

3°. En faiſant l'exploitation d'un bois, il eſt néceſſaire de le couper par-tout, & de le couper tout de ſuite, tant les vieux chicots & ſouches, que le menu bois, les épines, genievres, les bois pillés, avortés, abroutis, & généralement tout le mauvais comme le bon, à rez-de-terre & tout d'un ſuivant ſans recourir, quand même il y auroit des endroits qui paroîtroient ne pas valoir la coupe ; car ce n'eſt qu'en les coupant qu'ils peuvent ſe fortifier par le récepage. La raiſon pour laquelle on doit couper tout de ſuite, c'eſt afin que tout ſoit d'une même venue,

& qu'il n'y ait point de difformités. Lorsqu'on dit couper sans les *éculer*, cela veut dire, sans les éclater en les abattant.

4°. Il ne faut point toucher aux *arbres de réserve*, tels que les baliveaux, arbres de lisieres & autres ; mais on doit les conserver avec soin : ce qui n'est pas moins un précepte qu'un conseil d'économie, comme je l'expliquerai ci-après.

Les Particuliers même sont assujettis à laisser dans leurs bois, soit taillis, soit futaie, le nombre des baliveaux, tant anciens que modernes, marqués par l'Ordonnance, & par un dernier Arrêt du Conseil, du 19 Juillet 1723, le Roi a enjoint aux Officiers des Eaux & Forêts, chacun en droit soi, de visiter les bois des Particuliers, pour voir si la réserve des baliveaux aura été faite, en dresser procès-verbal ; & en cas de contravention, les condamner aux peines portées par les Ordonnances.

Le même Arrêt ne permet l'abattis des baliveaux, qu'après que les Propriétaires, soit Particuliers ou autres, ont été faire au Greffe de la Maîtrise dont les bois sont ressortissans, leur déclaration des baliveaux qu'ils voudront y couper, pour que les Officiers puissent, avant qu'on procéde à la coupe, reconnoitre la qualité & l'âge des baliveaux qu'on veut abattre ; & ce à peine de 300 liv. d'amende.

Ce n'est qu'après en avoir obtenu la permission dans cette forme, qu'il est permis, même aux Particuliers, de couper leurs bois, tant taillis que futaies, à *blanc-étoc*, ou pour parler comme cet Arrêt, à *blanc-être*, c'est-à-dire, sans y laisser ni baliveaux, ni autres arbres retenus.

Il ne faut pas non plus couper les bordures ou houssieres de bois rabougris & broussailles qu'on laisse souvent au bord des bois, soit taillis ou autres, parce qu'ils sont là exprès pour en rendre l'entrée plus difficile, sur-tout aux bestiaux. Souvent même, outre ces houssieres de broussailles, on laisse échapper & croître en futaie une ceinture du meilleur plant du bois tout autour des taillis : cela les met à l'abri des vents, & donne du gros bois dans le tems.

5°. On ne doit jamais laisser peler aucuns arbres, qu'ils ne soient abattus, parce que, quand on les pele sur pied, outre que le travail est plus incommode & plus long, il endommage toujours les souches, nuit aux cepées, & le bois même qu'on a pelé sur pied s'y desseche, & n'est plus d'un bon service.

6°. Il faut veiller à ce que les Bucherons en abattant, ne fassent tomber des arbres les uns sur les autres ; & quand cela arrive, on doit dégager adroitement ceux qui en tombant, se seront encroués sur ceux qui restent sur pied, & ne couper ceux-ci que dans la nécessité, quoi qu'en disent les Journaliers, qui ne demandent que de la besogne.

7°. En abattant les taillis, à mesure que l'on coupe, on en range proprement les ramiers en tas, & on les met auparavant la pousse ou seve dans les places les moins garnies de rochers de bois, de peur que les ramiers ne les étouffent quand ils veulent pousser ; ce qui feroit un tort considérable.

8°. Il est nécessaire de vuider les ventes, façonner & *débarder* le bois ; c'est-à-dire, de le mener hors des taillis le plutôt qu'il est possible, pour empêcher les voitures d'y entrer, parce qu'elles éclatent & rompent les nouveaux jets.

9°. En exploitant le bois, on doit repeupler de semence ou de plant les endroits dégarnis, n'y laisser aller aucuns bestiaux qu'ils n'aient au moins cinq ou six ans : & si la chose est praticable, l'enfermer de fossés ou de haies vives, pour le défendre du moins les premieres années de sa pousse.

10°. Il faut payer les Ouvriers plutôt en argent qu'en bois, parce que celui qu'on leur donne en nature pour payement, leur fournit des occasions & des prétextes pour en prendre d'autres.

11°. Quant aux façons & usages du bois, j'ai déja dit qu'on le débite en fagots,

bourrées, cotrets, falourdes, bois de corde, bois de compte, échalas, lattes, cercles, bois de charpente, bois de ſciage, de charronnage, d'ouvrage & bois merrin : on en tire auſſi des écorces, dont on fait du tan, des teintures, des cordes à puits, &c. On en fait encore du charbon, des cendres qu'on vend par tonneaux aux Verriers, &c. Toutes ces façons & uſages ſeront expliqués ci-après au Chapitre *du Commerce du Bois*, tant pour les Marchands que pour les Particuliers.

Pâturage & Panage.

Le pâturage eſt la paiſſon de l'herbe, & le panage ou la glandée eſt la paiſſon du gland.

Les bois fourniſſent encore cette double nourriture pour les beſtiaux ; mais c'eſt le produit des bois qui veut être le plus ménagé : il faut en cela avoir égard à l'âge du bois, à la qualité des beſtiaux que l'on y met paître, & à la ſaiſon dans laquelle on les y met.

1°. On ne doit point les laiſſer aller dans aucun taillis ni autre bois, qu'il ne ſoit en âge de ſe défendre des bêtes ; car une ſeule bête qui ne vaut pas quatre francs, y feroit du dégât pour plus de cent livres. Mais on n'en peut pas fixer l'âge au juſte, & les Coutumes ſont très-différentes ſur ce point. On ouvre les bois au pâturage dans des endroits à trois ans de recrue ; dans d'autres à quatre, cinq, ſix, & quelquefois davantage, parce qu'il y a des fonds plus féconds & des bois plus tardifs les uns que les autres. Les hautes futaies ne pouſſent pas ſi vîte que les taillis : parmi les taillis mêmes, ceux où le chêne domine ne pouſſent pas non plus ſi promptement que là où ſe trouve beaucoup de bois blancs. L'Ordonnance de 1669 ordonne que tous les bois des Communautés ſoient tenus en défends juſqu'à ce que le rejet ſoit au moins de ſix ans : en effet les bois ne ſont guère en état de défenſe avant ce tems ; & dans ces premieres années on doit plutôt leur laiſſer prendre une belle venue qui fera honneur & profit pour toujours, que de riſquer à les ruiner pour un petit intérêt de pâturage.

2°. Quand ils ſont d'âge à être pâturés, il faut toujours avoir grand ſoin qu'aucuns beſtiaux n'y entrent avant la fin de Juin, ſur-tout depuis la mi-Mai juſqu'à la mi-Juin, qui eſt le mois qu'on appelle de *défends*, parce qu'alors le bétail mangeroit tout le brout du bois & le ruineroit.

Tout le tems du mois de Mai juſqu'à la mi-Juin eſt auſſi appellé le tems de *faonaiſon*, parce qu'alors les bêtes ſauvages font leurs petits ; c'eſt une ſeconde raiſon pour laquelle le pâturage dans les bois eſt alors interdit : & comme la faonaiſon avance ou recule ſouvent de quinze jours, les Officiers des Maîtriſes peuvent & doivent avancer ou proroger ce tems de défends pour le pâturage. Il finit ordinairement à la ſaint-Remi.

3°. Le nombre des beſtiaux eſt de deux vaches & de quatre porcs par feu & ménage pour chaque maiſon uſagere, quand la conceſſion n'eſt pas générale pour tous les beſtiaux des uſagers.

Il ne faut jamais laiſſer aller chevres, brebis ni moutons dans les bois, parce que ce ſont toutes bêtes dont la dent eſt venimeuſe pour le plant, du moins elles broutent tout ; de plus, la laine & l'haleine des moutons ſont dangereuſes, & les chevres ſont trop difficiles à garder. Les porcs ſont auſſi des bêtes mal-faiſantes, qu'on ne doit y ſouffrir que dans la ſaiſon de la glandée, qui eſt depuis le premier Octobre juſqu'à la fin de Janvier, un peu plus ou un peu moins.

4°. Il eſt néceſſaire de ne mettre de beſtiaux dans les bois qu'à proportion de ce qu'ils y peuvent trouver de pâture ; les faire paître, à garde faite, tous enſemble le plus qu'il ſe peut, & leur pendre des ſonnettes au cou, pour être averti des lieux où ils pourroient faire du dégât & s'égarer.

5°. Outre

5°. Outre ce que les cochons consomment de glands, tant qu'ils sont en panage dans les forêts, on peut encore faire amasser du gland quand l'année en est abondante, afin de le garder pour une année ou une saison plus rude : on en donne aussi de tout broyé en mangeaille aux poules durant l'hiver ; mais il fait avorter les moutons & brebis, & il desséche les vaches.

Article III.

Préceptes pour la conservation ou le rétablissement des Bois.

I. Le premier soin du Maître doit être de connoître au juste l'étendue de ses bois, pour prévenir les usurpations & savoir son compte : il doit en même tems savoir l'état des différens triages de son bois, le nombre qui sert en futaie, la nature du fonds, la qualité du plant, jusqu'à quel âge il profite, & ce que le bois peut produire : il doit visiter aussi les lieux rabougris, les clairieres & les places qui se trouvent vuides, ou naturellement, ou par vol & méchanceté, pour régler sur tout cela le débit de ses bois, le tems & la quantité des coupes, les améliorations, &c.

II. Un point d'économie des plus importans pour les bois, c'est d'en régler les coupes & les ventes, pour que la quantité & le tems en soient toujours certains & égaux, comme je l'ai expliqué ci-dessus, afin que le bois soit bien exploité, le revenu égal, & les ressources ménagées pour le besoin & pour les bonnes occasions.

III. Il faut *user* les bois dans les âges, dans les tems, & suivant les manieres convenables, c'est-à-dire, qu'ils soient assez forts pour être de bon débit ; qu'ils ne soient point sur le retour, ni d'un âge à ne pouvoir plus repousser ; qu'ils soient coupés hors de seve, en décours, à la cognée & non à la scie, tout près de terre, & tout de suite, sans rien laisser, sans recourir & sans les peler sur pied.

Baliveaux, Lisieres & autres Arbres de réserve.

IV. En coupant les bois, il y a certains arbres de réserve qu'on doit y laisser, parce que c'est ce qui sert le plus à conserver ou à repeupler le bois.

1°. On réserve donc les *baliveaux* ou *étalons* : ce sont les arbres de la meilleure espéce, du plus beau brin, de la plus belle venue, & les plus vifs qu'il y ait dans le bois, soit chênes, châtaigniers, hêtres ou autres, suivant la qualité du plant : on les y laisse pour qu'ils repeuplent le bois par leurs racines, & par les fruits ou graines qui tombent de leur tête, & afin qu'on puisse toujours les trouver au besoin pour en faire du bois de charpente.

Par l'Ordonnance des Eaux & Forêts, quand on coupe un taillis, il faut y laisser seize baliveaux par arpent, des plus beaux brins, & de l'âge du taillis, outre les anciens & les modernes ; & la même Ordonnance en demande dix par arpent dans les futaies qu'on abat. Ainsi voilà une loi d'économie que tout Propriétaire a doublement intérêt d'observer ; 1°. parce que c'est pour la conservation de ses bois qu'elle est faite ; 2°. parce que l'Ordonnance le veut, sous peine de cinquante livres d'amende pour chaque pied de baliveaux coupé.

On appelle *jeunes baliveaux*, ceux qui sont de l'âge du taillis que l'on coupe : quand on abat les taillis, ils quittent ce nom pour prendre celui d'arbres, & alors ils s'appellent *arbres-baliveaux*, *arbres-réservés*, ou simplement *lais*. On nomme *baliveaux modernes*, ceux qui ont été réservés lors de la coupe précédente, & *baliveaux anciens*, ceux qui l'ont été lors des coupes plus reculées. A

la campagne, on appelle très-communément les baliveaux de l'âge du bois; *étalons*, parce qu'ils repeuplent les ventes; ceux de deux coupes, qui est le second âge, *pérots*; & ceux de trois coupes ou du troisiéme âge & au-delà, *tayons*; comme qui diroit fils, pere & aïeul.

On distingue encore les baliveaux de *brin* & les baliveaux de *souche*: les premiers sont ceux qui viennent uniques sur un seul pied; ils sont les plus estimés, parce qu'ils sont de plus belle venue & de meilleur usage: le baliveau de souche est le maître brin qu'on réserve entre tous ceux qui sortent d'une même souche; assez souvent ils réussissent bien; mais ils ne sont jamais du relief de ceux de brin.

Les particuliers ont la liberté de disposer de leurs baliveaux, après l'âge de quarante ans dans les taillis; & de cent vingt ans dans les futaies.

2°. Les pieds-corniers & les arbres de lisieres ou parois, sont tous arbres qui forment l'enceinte de la vente, ils sont sacrés pour le Marchand. Les *pieds-corniers* sont ceux qui occupent les coins de la vente: on les marque au pied en-dedans la vente, & au corps sur chaque ligne de clôture. Les *lisieres & parois* regnent sur chaque ligne de clôture, d'un pied-cornier à l'autre: on les marque au corps, sur chacun de leurs côtés, vis-à-vis l'un de l'autre; & c'est pour cela que ces plaques s'appellent *faces*, *miroirs* ou *regards*. Les gens de forêts nomment *parois*, les arbres de lisieres qui regnent entre deux futaies; & simplement *lisieres*, ceux qui séparent une futaie d'avec des basses tailles ou des terres aux champs. Les baliveaux ne se marquent que d'une empreinte au corps.

Quoique l'Ordonnance veuille qu'on réserve les baliveaux anciens & modernes aussi-bien que les nouveaux, cependant il y a bien des forêts qui sont d'un si bon fonds de revenu, qu'on y laisse aux Marchands tous les baliveaux d'au-dessous de l'âge, à moins qu'il ne s'y en trouve quelques-uns de belle essence à conserver, auquel cas on les marque au corps & au pied; & c'est ce qu'ils appellent proprement, *arbres de réserve*.

On ne doit jamais toucher aux arbres de lisieres qui sont sur les extrêmités des forêts, ou qui les séparent des chemins & des autres héritages, parce qu'ils servent de défense & d'abri, & qu'ils repeuplent les bords qui sont toujours exposés: la plupart des Forestiers & tous les Riverains sont persuadés que ce sont des bornes naturelles, communes entr'eux & les Propriétaires des forêts; de sorte qu'il vaut toujours mieux pour ces Propriétaires, de les y laisser, & d'en marquer d'autres plus jeunes à l'extrêmité de leurs bois, que d'y donner entrée aux Riverains en supprimant ces lisieres limitrophes.

De même, bien des gens ne coupent jamais les *brosses*, c'est-à-dire, les méchantes tailles qui bordent leurs bois; il y auroit peu de chose à en tirer: ils les laissent, parce qu'elles servent toujours à défendre les bois, des bestiaux, des passans & des malfaiteurs, & qu'elles rompent du moins la force des vents, qui font grand tort aux bois, non-seulement en ce qu'ils en brisent beaucoup, mais encore en ce qu'ils les *roulent*; & les bois *roulés*, c'est-à-dire, battus de vents, surtout pendant que la seve dure, ont les cernes séparés, qui ne font point corps avec tout l'arbre; ils se rabougrissent & ne sont jamais bons à mettre en œuvre.

3°. Outre les baliveaux & les arbres de lisieres, la prudence veut, & l'Ordonnance exige des Marchands Ventiers, qu'on ne touche point aux arbres fruitiers qui se rencontrent dans la coupe des bois qu'on abat, parce que ce sont ordinairement des arbres d'une bonne espéce, & qui repeuplent le plus par la quantité de fruits qui en tombent; ce qu'il ne faut pourtant point étendre aux arbres fruitiers de petite espéce, qui sont plus propres en taillis qu'à aucun autre usage, comme cornouillers & merisiers, qui n'auroient pas un pied & demi de tour; ni même aux arbres d'une espéce considérable, quand cette espéce est

le plant dominant du bois; car il se trouve des forêts qui sont presque toutes plantées, par exemple, de châtaigniers, qui dans ce cas, ne doivent certainement point être exceptés de la coupe, quoique ce soient des fruitiers, puisqu'alors ils sont presque tout le bois qui est à abattre.

Dans les coupes qui se font en regle dans les grandes forêts, ceux qui les achetent, doivent laisser non-seulement les baliveaux, les arbres de lisieres & les fruitiers, mais encore les pieds-corniers, les tournans & les parois, qui sont tous arbres qu'on réserve, & qu'on marque d'un ou de plusieurs marteaux, pour servir de limites aux grandes ventes qui se font dans les formes de la Justice.

Récepage, Repeuplement, Places vuides.

V. Pour avoir un bois vif, plein & de beaux brins, on doit être attentif à réceper & repeupler ce qui doit l'être : c'est l'article le plus important à la conservation des bois.

1°. *Réceper*, c'est couper & ravaler jusqu'à la racine, le plus près de terre que l'on peut, les arbres, souches & étocs pilés ou rabougris, & généralement tous les bois de mauvaise venue qui ne peuvent se rétablir & garnir le lieu qu'en les coupant, afin qu'ils repoussent de cepée. Tels sont les bois broutés, les bois arsins ou charmés, ceux qui ont été mal coupés ou endommagés, pour avoir été abattus hors de saison avec la scie, ou pelés sur pied; les bois roulés & les avortés; ceux qui ont été ceinturés, déshonorés, éhoupés ou étêtés mal-à-propos : de même les *houssieres*, c'est-à-dire, les endroits où il ne croît que du menu bois, du houx, des épines, genievres, ronces & autres arbrisseaux ou arbustes peu élevés. Tous ces mauvais bois ne feront rien de bon, tant qu'ils ne seront point coupés : au contraire, le mal ne feroit que s'étendre plus loin, c'est pourquoi les Marchands Ventiers sont obligés de réceper tous les bois abroutis ou rabougris; il faut même qu'ils coupent généralement tout le bois qui se rencontre dans leurs ventes, & qu'ils le coupent tout de suite & à fleur de terre, sans passer aucune souche & sans recourir, de peur qu'ils ne laissent-là les mauvais pieds, qui quelquefois ne valent pas la coupe, & qui pourtant ne peuvent devenir bons que par le récepage. Tout Propriétaire, qui est jaloux de la conservation de ses bois, doit veiller sur ses Fermiers & sur les Marchands, ou autres gens qui les exploitent, pour les leur faire user ainsi.

2°. Il n'y a rien qui mérite tant d'être recommandé pour le bien des forêts, que le repeuplement. Il se fait par le récepage, lorsque les plants sont bons en racines, & qu'ils ne manquent que par quelqu'accident qui vient du dehors, comme je viens de l'expliquer. Mais quand le plant manque tout-à-fait, il faut alors semer de nouveau pour repeupler. Un bon Econome ne doit souffrir, dans ses bois, aucuns vuides, ni aucunes clairieres; c'est ainsi qu'on appelle les lieux dégarnis dans les forêts, & ceux dont les arbres ne sont guère touffus, & où les bêtes vont se ressuyer.

Le repeuplement demande plus d'attention que de dépense; tout en se promenant, on visite ses bois, & on fortifie les lieux vuides ou peu garnis.

On prévient le mal, en obligeant, de tems en tems, les Fermiers ou les Marchands à qui l'on vend les coupes de ses bois, à semer ou planter & fossoyer les endroits qui s'affoiblissent : cela ne leur coûte presque rien en détail, & fait grand profit au Maître. C'est pourquoi il y en a qui chargent leurs Fermiers par tous les baux, de faire ou entretenir des fossés tout au tour de leur bois, & d'y semer ou planter, dans des endroits que le Maître leur indiquera, une certaine quantité de terrein à chaque coupe, ou par chaque année.

Il eſt eſſentiel de ne laiſſer emporter glands, feines, ni châtaignes, ni même couper l'herbe de la forêt; car les fruits qui y reſtent, produiſent de nouveaux plants entre la glandée, les herbes & les ronces, & défendent & humectent les bois : en ſciant l'herbe, on ſcie quantité de jeunes plants; ſouvent même la cueillette des fruits ſauvages & de l'herbe, n'eſt qu'un prétexte que les voiſins prennent pour venir faire le dégât dans vos bois.

3°. Quant aux places vuides de quelqu'étendue, lorſqu'il s'y en rencontre, c'eſt un abus de les mettre en garenne; parce qu'outre la perte abſolue du bois que le tems pourroit y faire renaître, on doit encore s'attendre à voir bientôt les environs abroutis.

Il eſt auſſi très-dangereux de les donner à cens ou autres titres à des Communautés ou à des Particuliers; car c'eſt enfermer le loup dans la bergerie.

Ainſi il vaut mieux y ſemer des fruits, ou y mettre des plantes propres au terroir; il n'y en a point de ſi mauvais, qui ne rende, avec uſure, la dépenſe qu'on y fait.

Quand on a récepé, ou que l'on veut conſerver quelque triage ou quartier de bois, on le ferme de foſſés & de palis, ou de haies ſeches, pour le mettre en défends.

Le Bois acquiert-il le plain ?

C'eſt un ancien proverbe, que le bois acquiert le *plain*, c'eſt-à-dire, la terre d'à côté, par argument de la Novelle 56. Ceux qui aiment le fiſc, appliquent cette eſpéce d'axiome indéfiniment à tout ce qui environne la forêt, à moins qu'il n'y ait bornes ou titres contraires. Les Riverains prétendent qu'elle ſignifie ſimplement que le bois s'étend & gagne toujours ſur les terres voiſines, ſur-tout quand elles ſont bonnes; qu'ainſi ils ont raiſon de ſe défendre de ſes excroiſſances. L'explication la plus naturelle de cette maxime eſt celle qu'en donnent les deux Coutumes de Bourgogne, c'eſt-à-dire, que la terre qui eſt demeurée ſans culture pendant les trente ou quarante années qu'il faut pour preſcrire, appartient au Seigneur Haut-Juſticier, à cauſe de ſa forêt joignante, quand il n'y a point de ſéparation entre la forêt & le *plain*, par bornes, murs, foſſés ou autres marques : & dans ce cas, c'eſt moins le bois que la haute-juſtice jointe au Fief, qui acquiert le *plain*; encore s'en défend-t-on par une poſſeſſion preſcrite des *orées* du bois.

Riverains & Uſagers.

VI. On appelle *Riverains*, tous ceux qui ont maiſons ou terres près des forêts; & *Uſagers*, ceux qui ont dans les bois d'autrui, des droits d'uſages, ſoit de bois à bâtir & réparer, brûler ou hayer, ſoit de pâturage & glandée, comme je l'expliquerai ailleurs. Il s'agit ſeulement ici d'obſerver que la plupart des dégâts qui ſe font dans les bois, viennent des Riverains & des Uſagers; c'eſt pourquoi l'on ne ſauroit trop veiller à ſe défendre de leurs entrepriſes.

Pour y réuſſir, à l'égard des Riverains, il faut ſe bien borner & clorre, ſur-tout quand on a, à une demi-lieue près de ſoi, des Verriers, Tourneurs, Sabotiers, Cercliers, Cendriers, & autres gens qui travaillent en bois : on doit auſſi écarter, le plus que l'on peut, les gens inutiles & vagabons, &c.

Il n'y a, à cet égard, rien de meilleur à faire, pour qui le peut, que de faire pratiquer, pour ſes bois, ce que l'Ordonnance des Eaux & Forêts enjoint à tous les Riverains des forêts qui appartiennent au Roi, ou qui ſont tenues de lui en apanage, par engagement, en grurie, grairie, ſégrairie, tiers ou danger.

J'en vais rapporter quelque chose, afin que chacun puisse pratiquer ce qui lui sera possible en cette occasion, & pour que ceux qui sont voisins des bois du Roi, sachent de quoi ils sont tenus; 1°. ils doivent se clorre de fossés de quatre pieds de largeur & cinq de profondeur; 2°. ils ne peuvent planter qu'à plus de cent perches de distance; 3°. leurs biens sont sujets aux visites des Officiers des Maîtrises royales, & ils n'y peuvent rien changer sans les y appeller; 4°. tous les contrats d'acquisition d'héritages riverains doivent en marquer au juste la qualité, l'étendue, & les tenans aboutissans; 5°. on ne peut enlever ni sable, ni terre, ni marne, ni argille dans l'étendue & aux reins des forêts du Roi, ni faire de la chaux qu'à cent perches de distance; 6°. il est défendu d'avoir des maisons bâties sur perches dans ces forêts, ou à une demi-lieue à la ronde; il n'est pas même permis d'y bâtir châteaux, fermes ni maisons, qu'à plus d'une demi-lieue; 7°. ceux qui habitent dans ces forêts ou sur les rives, ne peuvent y faire commerce ni tenir atteliers de bois, & ils n'en peuvent ramasser que ce qui leur est nécessaire pour leur chauffage; 8°. tous ceux qui travaillent en bois, comme Charrons, Tonneliers, Sabotiers, &c. ne peuvent avoir d'atteliers qu'à plus d'une demi-lieue des bois; 9°. tous les Usagers & les Riverains qui ont des maisons ou autres héritages dans l'enclos ou à deux lieues des bois du Roi, sont responsables de tous les délits que leurs Charretiers, Bergers, Vachers & autres Domestiques y peuvent faire.

Le seul & sûr moyen pour conserver une forêt, est de faire payer sévérement les amendes des délits, pour contenir les Riverains. Voyez, au reste, ce qui sera dit ci-après des droits d'usages, au Chapitre VI du Livre V, à la fin de ce Volume.

Détail sur les Bois.

VII. Tout homme prudent doit empêcher, le plus qu'il peut, qu'on ne fasse aucun arrachis dans ses bois, soit de chêne, charme ou autres plants, point ou peu de cendres & de charbonnieres, à cause du dégât que cela occasionne, & du danger du feu; ou s'il permet d'en faire, il sera attentif qu'on n'en fasse pas plus qu'il ne l'aura permis, & qu'on ne les fasse pas ailleurs que dans les places les plus vuides & les plus éloignées qu'il aura indiquées pour ce sujet : de même qu'on ne mette le feu à aucunes bruyeres; qu'on ne fasse de la chaux qu'à cent perches de distance du bois; qu'on n'y pele, ceinture, charme, éhoupe, ébranche ni coupe aucun arbre; qu'on ne vole dans ses bois, ni fruits, ni bois; qu'on n'étende point les usages qui peuvent y être dûs, au-delà des personnes & de la quantité qui en est dûe. Il doit aussi ne point vendre ses bois par pieds d'arbres, parce qu'ils dépérissent considérablement lorsque les beaux brins en sont ôtés; ne point laisser écorcer aucun de ses arbres tant qu'ils seront sur pied, à cause qu'on endommage presque toujours la souche qui doit réceper; & le tronc écorcé sur pied (quand même il n'auroit été que cerné) se desséche & n'est plus d'un bon usage : il faut encore qu'il paye ses Ouvriers plutôt en argent qu'en bois, afin qu'ils n'aient point occasion d'en voler : enfin il doit se faire une étude particuliere de l'Ordonnance des Eaux & Forêts, pour en pénétrer l'esprit, & appliquer à son profit les traits de prévoyance & d'économie qui y sont répandus par-tout, & qui la font passer pour une des plus belles Ordonnances qui aient jamais paru.

Au reste, voyez le Chapitre du Commerce du bois ci-après.

Article IV.

De l'Essartement ou Défrichement des Bois, Buissons & Haies.

Nous avons parlé ci-devant, au Chapitre des Prés, de la maniere de les défricher, pour les mettre en novales, quand ils ne rapportent plus d'herbes. On essarte ou on défriche les bois à peu près de même, lorsqu'ils se trouvent rabougris, broutés, brûlés ou ruinés par les dégâts des Riverains, & hors d'espérance d'être de bon rapport en bois. C'est ainsi qu'on voit aux bords des grandes forêts des pâtures très-étendues, qu'on nomme souvent des *ruines*, parce que ce sont en effet des ruines des forêts, que les Riverains tâchent ordinairement de faire passer pour des *communes*.

On voit aussi de pareilles places vuides dans les forêts mêmes; & j'ai déja dit qu'il valoit mieux repeupler ces places, ou y mettre des plants d'arbres convenables au terrein, que de les vendre ou de les donner à rente à d'autres, parce que ce seroit se donner de nouveaux malfaiteurs, & enfermer le loup dans la bergerie.

Mais, lorsque ces places ne sont point propres à être mises en bois ou en plant, soit à cause qu'ils n'y réussiroient pas, ou parce qu'ils seroient trop exposés au pillage : alors, pour peu que la terre soit bonne, ce qu'on connoît en y voyant beaucoup d'herbes & du fonds, il faut les défricher, quand même ce ne seroit que des côteaux; ils seront toujours bons en avoines & autres menus grains, & sur-tout en sainfoin. On voit, dans les forêts, des censes, des hameaux & des villages entiers qui s'appellent encore des *essarts* ou des *essartis*, comme les anciens *déserts* de Fontainebleau, parce que ce sont en effet des bois essartés; car, à proprement parler, on *essarte* les bois & on *défriche* les terres.

Pour essarter les bois, buissons ou haies, on doit d'abord arracher tous les arbres fruitiers, puis couper tout le plant, gros ou menu, le plus près de terre qu'on peut : que le bois soit en seve ou non, n'importe, quand il seroit même abatu en pleine seve, il en repoussera moins. Ensuite on essouchete & on déracine exactement, à coup de cognée, de pique & de beche, tout ce qui peut l'être; on met le terrein à l'uni, ou à peu près, & on brûle les épines, ronces, fougere & herbes qui y sont restées, tant pour les détruire, que pour donner un premier amendement à la terre par les sels de leurs cendres; puis on y fait un premier & profond labour : on peut ensuite y lâcher les cochons si l'on veut : ils n'y feront que du bien en fouillant la terre, & en rongeant ce qui peut être échappé de racines ou de mauvaises herbes. Après un second labour, on y seme du trefle ou de la vesce, des pois, des feves ou de l'avoine les trois premieres années, & ensuite du bled; ou du moins on met tout-d'un-coup la terre en sainfoin. Il est bon de la fossoyer & de la clorre, ne fût-ce que de haies séches, pour mieux tenir & la novale & les bois voisins en défends. On ne fume les novales qu'après quatre ou cinq récoltes, quand ces terres ont jetté leur feu.

Lorsqu'on abat quelques cepées ou pieds d'arbres, quelques buissons ou haies sans les *essoucheter*, c'est-à-dire, sans arracher les souches & les racines du plant; en ce cas, si on veut qu'il ne repousse plus, de même qu'aux épines & ronces nouvellement coupées, il faut les étouffer en les couvrant & mottant de terre franche bien pilée & bien battue; en sorte que les souches & racines n'ayant plus d'air, meurent & pourrissent en terre. On ne doit pas en laisser approcher les bestiaux de toute l'année, de peur qu'ils n'aillent ébouler les mottes & éventer le plant qu'on veut ruiner.

Dans les Ardennes & dans le pays entre Sambre & Meuse, où il ne croît presque point de bled, on seme seulement du seigle dans les bois nouvellement coupés : les Paysans grattent la superficie de la terre & la font brûler avec le même bois & les bouts des branches qui restent après que l'on a façonné tout ce qui peut se mettre en fagots ; & cette terre brûlée étant répandue & mêlée avec la cendre remplie des sels de ce bois, rend le fonds fertile ; le seigle qu'ils y sement, croît fort bien sans autre façon ; le feu retarde le rejet du bois pour cette premiere année ; ensuite on le laisse croître jusqu'à ce qu'il soit en état d'être mis en coupe : ainsi ces terres ne peuvent être semées qu'une fois en huit ans.

CHAPITRE VII.

Des Garennes, des Clapiers & des Parcs.

C'est encore ici un des articles des plus fructueux & des plus agréables de la Maison Rustique : il n'est pas moins important que celui de toutes les volailles de la basse-cour, sans en excepter le colombier, car les lapins peuplent beaucoup, & les hazes donnent tous les mois de l'année cinq ou six petits : en sorte qu'en une année on a beaucoup de lapins à vendre, sans compter ce qu'on en réserve pour sa provision & pour ses amis, outre le plaisir que l'on a encore de les prendre à l'affût ou au furet, &c. & avec cela, les lapins ne demandent, ni soins ni dépense, puisqu'ils se logent, se nourrissent & s'entretiennent d'eux-mêmes dans des endroits assez ingrats qu'on leur abandonne.

La *garenne* est un bois taillis ou une bruyere où les lapins vivent en liberté, s'y nourrissent & s'entretiennent d'eux-mêmes ; ce qui est différent du *clapier*, qui est un endroit particulier, bien muré & bien maçonné, dans lequel on nourrit des lapins domestiques.

Il y a deux sortes de garennes, les garennes *forcées* & les garennes *ouvertes*. Les garennes *forcées* ou *privées* sont celles qui sont closes de murs ou de fossés à eau, si bons que le lapin n'en puisse sortir, soit en franchissant le fossé, s'il étoit étroit ou à sec, soit en fouillant au-dessous. Ces sortes de garennes ne sont point défendues, tant qu'elles ne font point de tort aux héritages voisins. Les garennes *ouvertes*, ou qui ne sont fermées que de fossés communs ou de haies vives qui n'empêchent pas le lapin de divaguer au-dehors, ne sont point permises en France sans Lettres-Patentes du Roi, ou du moins sans un titre ou une possession ancienne, qui suppose la permission du Roi & le consentement des Sujets ; & cela, à cause du dégât que les lapins font aux environs de leur demeure. C'est ordinairement au Seigneur de la Paroisse, que le droit de garenne appartient exclusivement à tout autre. On appelle *garenne privilégiée* ou *jurée*, une certaine étendue de terre dans laquelle le Roi a donné un droit de chasse, à l'exclusion de tous les Seigneurs voisins ou enfermés dans ce territoire. On appelloit autrefois *garenne à eau*, les étangs & viviers ; & ce qu'on nomme encore aujourd'hui *varenne*, n'est proprement qu'un entre-deux de côteaux, ou une plaine qui ne se fauche & ne se laboure point, mais qui reste en friche pour le gibier.

On fait encore des *garennes à eau* ou à poissons, qui ne sont autre chose qu'un amas de planches ou de fascines qu'on arrange dans les grandes piéces d'eau, comme étang ou riviere, pour y attirer & pêcher le poisson ; mais il ne s'agit ici que des vraies garennes à lapins.

Aſſiette de la Garenne.

Il faut placer la garenne ſur quelque côteau expoſé au levant ou au midi, parce que le lapin, qui aime la chaleur & le ſoleil, ne veut point terrer au nord & rarement au couchant. Le terrein de la garenne doit être ſec & médiocrement léger, tenant un peu du ſable, ſans être, ni trop fort, ni trop menu, pour que le lapin puiſſe y faire des terriers qui ne s'éboulent point.

On doit ſur-tout éviter les lieux marécageux, car rien n'eſt plus contraire aux lapins que l'humidité & le froid : il eſt bon que la garenne ſoit un peu près de la maiſon, pour qu'on n'ait pas ſi loin à courir, & qu'elle ſoit moins expoſée aux Fureteurs : il ne faut pourtant pas la placer de maniere qu'elle gâte les vûes de la maiſon, ni la mettre trop près des jardins ; le lapin y auroit bientôt fait le dégât malgré les murs, parce qu'il pénetre extrêmement loin par la fouille ; ce qui eſt cauſe qu'il y a toujours de la ſtérilité autour des garennes & clapiers. C'eſt pourquoi, en les plaçant, il faut compter pour perdu le terrein qui borde la garenne.

On la fait aſſez ſouvent d'un bois taillis qui ſera près de la maiſon, où le lapin puiſſe ſe loger promptement : il y réuſſit aſſez bien, & cela n'empêche pas qu'on ne coupe le taillis dans les tems ordinaires.

Cependant j'aimerois mieux, quand on peut choiſir, laiſſer le taillis ſervir ſeulement à l'uſage de taillis, & placer mes lapins ailleurs ſur quelque côteau de bruyeres, ſableux & bien expoſé, à cauſe que le lapin y eſt plus facile à chaſſer, & qu'il peuple davantage que dans les taillis, où les renards, les loups & autres bêtes champêtres leur font continuellement la guerre : outre cela, le lapin fait toujours tort au taillis, parce qu'il en broute les ſurgeons naiſſans & les racines, & qu'il fouille tout le terrein.

Un lieu ainſi peuplé de lapins hors d'un taillis, eſt proprement une garenne. On y doit planter beaucoup de pruniers ſauvages, fraiſiers, framboiſiers, mûriers, genêts, groſeillers, romarains, & ſur-tout grand nombre de genevriers ; car les lapins ſont très-friands de la graine de ces arbriſſeaux : quant aux herbes, ſi le terrein n'en produit pas de ſoi-même, on y ſeme du laceron, du ſeneçon, du thym, du ſerpolet, des chicorées, laitues, choux, éclaires, chardons, navets, pois & autres ſemblables qui font une ample & bonne nourriture aux lapins, pourvu que les gros légumes n'y dominent pas.

Au ſurplus, il ne leur faut pratiquer, ni loge, ni ruiſſeau pour boire ; car ils ne ſavent que trop bien ſe loger ſous terre, & rien ne leur eſt plus contraire que l'eau.

Quant à la clôture de la garenne, à moins de la faire de murs profonds & contre-maçonnés en terre, comme nous le dirons des clapiers, le mur ſert moins à enfermer le peuple de la garenne, qu'à en défendre l'entrée aux bêtes ennemies. C'eſt pourquoi bien des gens ſe contentent de les clorre d'un foſſé profond, qu'on garnit des deux côtés d'une forte haie vive, à laquelle on ne laiſſe aucun trou ; ce qui fait preſqu'autant qu'un ſimple mur qui coûte beaucoup plus. Autrefois on avoit aſſez l'uſage des foſſés à eau pour empêcher les lapins de ſortir de la garenne, & les bêtes ennemies d'y entrer ; mais le voiſinage de l'eau eſt très-mauvais pour les lapins, & de pareils foſſés ſont très-difficiles à faire ſur les côteaux, où doivent être placées les garennes : auſſi en voyons-nous quantité qui ſont très-peuplées, quoiqu'il n'y ait, ni mur, ni foſſés. Les lapins ne quittent point le lieu où on les a mis, quand il eſt bien choiſi ; ou s'il ne leur plaît pas, quoi que l'on faſſe, ils n'y reſteront pas.

Pour

Pour les garennes forcées, un mur de maçonnerie ruſtique ſuffit, pourvu qu'il ait trois pieds de profondeur, ſolide en terre, & deux pieds au-deſſus: le ſurplus de la hauteur, qu'on voudra donner à ce mur de clôture peut ſe faire de ſimple bauge; & cette profondeur de trois pieds en terre eſt ſuffiſante pour contenir les lapins, parce qu'ils creuſent beaucoup plus pour ſe terrer dans leur demeure ordinaire, que pour en ſortir.

Plus une garenne eſt ſpacieuſe, plus les lapins y profitent. On tient que quatre à ſix arpens bien peuplés & conſervés fourniſſent tous les ans plus de deux cens douzaines de lapins. On peut ſe régler ſur les eſſais des premieres années, quand la garenne eſt une fois peuplée.

Peuplement de la Garenne.

On la peuple & on la repeuple, ou en achetant des haſes pleines qu'on y jette, & dont on laiſſe multiplier la race ſans la chaſſer les deux premieres années, & fort peu la troiſiéme; ou par le ſecours du clapier, qui eſt une voie plus prompte, plus ſûre, & qui coûte moins.

Des Clapiers.

Un clapier eſt un terrein clos de murailles, comme un jardin, partie couvert, partie découvert, & bien maçonné, dans lequel on enferme & l'on nourrit des lapins.

Toutes les perſonnes entendues ont un clapier pour peupler leurs garennes, & les repeupler quand elles ont été dégarnies par quelque forte vente ou par quelque bête ennemie: c'eſt une bonne prévoyance; la garenne eſt peuplée tout-d'un-coup, & s'entretient bien mieux, & à moins de frais, que quand, au défaut du clapier, il faut recourir aux marchés pour avoir des haſes pleines. Outre cela, les lapins de clapier peuplent bien plus que ceux de garenne, & quoiqu'ils ne valent pas ceux-ci à beaucoup près, on ne laiſſe pas que de les vendre. Ainſi le clapier ſert à deux fins très-utiles; il ſert à peupler & repeupler les garennes, & il ſert lui-même de garenne.

On place le clapier dans quelque coin de la cour, du jardin, ou dans la garenne même, afin que les petits lapins s'y faſſent, & puiſſent paſſer commodément du clapier dans la garenne, par un côté du clapier qu'on laiſſe laté, pour qu'ils aillent & viennent vers leurs meres.

On doit mettre dans le clapier quelques loges, faites avec des planches ou des pierres plates en forme de terriers, pour que les lapins s'y retirent; & quand le tout eſt en état, on y jette le nombre de lapins que l'on juge néceſſaire pour y multiplier. On y met ordinairement un mâle ſur vingt-cinq à trente femelles: d'autres ne donnent que dix à douze haſes à chaque lapin, mais c'eſt trop peu; plus il y a de femelles, plus le peuple augmente.

Pour que cette peuplade ne s'ouvre point une ſortie, en fouillant juſques par-deſſous les murs du clapier, on obſerve d'en faire les fondemens bien profonds; on y fait une maçonnerie ſolide, & l'on poſe un bon pavé, la pointe en haut, tout autour des fondemens: les lapins ne pourront point creuſer au-delà, & demeurant enfermés dans un petit eſpace, ils y peupleront à foiſon.

Au lieu d'y laiſſer le terrein tout uni, on le met par petits monts, afin que les lapins s'amuſent à le fouiller: on leur donne de la mouſſe & du petit foin pour faire leurs nids.

On les nourrit de ſon, d'avoine, & de toutes ſortes de fruits & d'herbes

pendant l'été : l'hiver on leur donne du ſon ſec, du foin le plus menu, & le meilleur, & quantité d'autres choſes auxquelles ils s'accoutument aiſément.

Quand il y a quelques femelles pleines qui approchent du terme, il faut tenir les mâles enfermés dans les tanieres qu'on leur a faites ; car ſouvent les lapins détruiſent leurs petits pour jouir des meres.

Ces animaux ſont extrêmement chauds, & ils multiplient ſi fort que cela a fait croire à pluſieurs perſonnes que le lapin étoit hermaphrodite. Les lapines ſont ſujettes à la *ſuperfétation*, c'eſt-à-dire, à concevoir de nouveau, quoique déja pleines ; on dit même qu'on en a vu qui, dans le tems qu'elles alaitoient leurs petits, ne laiſſoient pas que d'en mettre bas deux ou trois, & qu'au bout de quatorze ou quinze jours, elles en donnoient encore autant.

Un peu avant que les haſes lapinent, on doit les mettre ſeules dans des terriers particuliers, & les y tenir enfermées avec leurs petits juſqu'à ce qu'ils puiſſent ſe paſſer d'elles ; ils en ſeront mieux élevés, les meres plus fécondes, & il n'y aura pas à craindre que les vieux mâles tuent les jeunes. On peut pourtant lâcher la haſe au mâle dans quelqu'endroit écarté, peu de tems après qu'elle a mis bas ſes petits, afin qu'elle en conçoive d'autres, qui avanceront toujours pendant qu'elle nourrira les premiers.

Si le clapier eſt bien garni, auſſi-tôt que les petits ſeront aſſez grands pour pouvoir ſe paſſer de la mere, il faudra les mettre dans la garenne pour la peupler, & en même tems pour les rendre ſauvages, parce que s'ils reſtoient plus long-tems dans le clapier, ils deviendroient lourds & endormis comme les lapins de clapier, qui ſont plus gras, mais plus peſans & bien moins bons que les ſauvages : c'eſt auſſi pour cela qu'on ne doit jamais mettre dans une garenne les lapins de clapier, quand ils ſont une fois grands, à cauſe que n'étant pas aſſez agiles, ni accoutumés à courir comme les autres, ils ſont preſque toujours la proie du renard.

On met trois mâles ſur cent femelles de lapins qu'on jette à la garenne, & on les y laiſſe multiplier juſqu'à la troiſiéme année qu'on commence à les chaſſer modérément ; & ſi elle n'eſt pas encore aſſez peuplée, on y met toujours du peuple du clapier à meſure qu'il y en naît.

Autre maniere de peupler une Garenne.

Il faut avoir un Garennier aſſidu & fidéle, lui bâtir dans le bois une petite maiſon en lieu commode, avec une cour d'environ trente pieds en quarré, fermée de murs de terre ou de cailloux, & couverts de chaume, le long deſquels on fera des cages à lapins pareilles à celles où l'on nourrit des lapins privés, avec des haies, comme aux lapins de clapier, garnies de bouquets à ſuffiſance, ſelon la quantité de haſes qu'on voudra y mettre, ſix haſes à chaque bouquet.

On laiſſe à quelques endroits des murs de la cour du Garennier, des petits trous quarrés, ſuffiſans pour que les lapreaux, qui commenceront à ſortir dans la cour, puiſſent aller & venir dans les bois voiſins, ſans qu'ils puiſſent y rentrer quand ils ſeront grandis environ de deux tiers. Les haſes entretenues ainſi, & nourries de ſon, d'herbes & d'avoine, donneront tous les mois des petits, tant qu'à la fin la garenne n'en ſera que trop peuplée.

Comme le grand nombre de mâles eſt la deſtruction du clapier & de la garenne, à cauſe, comme je l'ai dit, qu'ils font mourir les petits pour jouir des meres, il faut toujours détruire les mâles dans l'un & dans l'autre. Pour cela on y fait la chaſſe avec des furets, ou bien on les rabat avec des panneaux ; & de tous les lapins qu'on prend, on ne tue ou l'on ne vend que les mâles, &

on laiſſe aller toutes les femelles, après leur avoir fendu les oreilles pour les reconnoître & ne pas tirer deſſus ; il en renaît toujours aſſez de mâles, & un ſeul ſuffit à plus de cinquante femelles.

Elles connoiſſent bien que leurs mâles détruiſent leurs petits : c'eſt ce qui fait que, quand elles veulent mettre bas, auſſi-bien en clapier qu'en garennes, elles ont l'inſtinct de ſe creuſer un terrier de la longueur du bras, qu'elles laiſſent ouvert juſqu'à ce qu'elles y aient lapiné : elles font leur nid tout au fond avec de la mouſſe qu'elles y portent. Lorſqu'elles ont mis bas, elles s'arrachent le poil du ventre pour tenir leurs petits chaudement, bouchent adroitement le trou de leur taniere avec du foin, de la paille, de la terre, & tout ce qu'elles peuvent ramaſſer, afin qu'aucun mâle ne l'apperçoive : elles ne reſtent dans leurs terriers que la nuit pour y nourrir leurs petits ; elles en ſortent à la pointe du jour pour aller chercher à vivre, rebouchent proprement leur trou, & l'applatiſſent en frappant contre avec le derriere, en ſorte qu'il ne paroît preſque pas ; & à la fin du jour elles y retournent porter les vivres à la famille.

Les haſes ſauvages font volontiers leurs nids dans les vignes, dans les chemins & autres lieux fréquentés qu'elles rencontrent, parce qu'elles y craignent moins le renard. Ainſi, quand on trouve dans ſa garenne ou ailleurs quelques-uns de ces trous de lapines rebouchés, il ne faut pas y toucher ; ſinon quelque lapin y entreroit & tueroit toute la nichée ; ou bien la mere elle-même, épouvantée à l'abord de ſon trou, l'abandonneroit.

Différence des Lapins de Garenne d'avec ceux de Clapier.

Le lapin de garenne a le poil plus roux & moins épais que celui de clapier, & il n'eſt pas ſi gros, ni ſi gras ; mais il a la chair bien plus délicate, plus agréable & plus ſaine, parce qu'il vit en pleine liberté dans un grand mouvement, & qu'il ſe nourrit ſouvent de plantes aromatiques. C'eſt auſſi pourquoi il eſt ſauvage, & beaucoup plus vif & plus agile que le clapier, qui eſt lourd, mélancolique, endormi, & qui ſe laiſſe ſouvent prendre par le renard, quand on le met en liberté dans la garenne.

En récompenſe, les lapins de clapier peuplent beaucoup plus que ceux de garenne, parce que ceux-ci, étant ſauvages, ils ſe rencontrent & s'accouplent moins ſouvent, & qu'ils ne portent que trois ou quatre fois l'an ; au lieu que dans le clapier, les haſes portent tous les mois de l'année, excepté quelquefois le mois de Février.

On appelle *lapins de Clapier*, & communément *mangeurs de choux*, tous les lapins domeſtiques, ſoit qu'ils viennent d'un clapier, ou qu'ils ayent été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs ; de même qu'on qualifie *lapins de garenne*, tous les ſauvages, ſoit lapins de vraie garenne, lapins de bois, buiſſonniers ou autres.

Au reſte, il ne faut pas toujours s'arrêter à la couleur des lapins ; car il y en a de blancs, de bruns, de noirs, de gris, de jaunes & de bigarrés.

Soins néceſſaires aux Lapins.

Quand les lapins ſont une fois bien placés, ainſi que nous l'avons dit, il n'y a point d'autres ſoins à avoir que de détruire, le plus qu'on peut, les mâles & les bêtes ennemies, pourvoir à leur nourriture, & empêcher qu'ils ne faſſent du dégât.

Les clapiers ſe nourriſſent de tout ce qu'on leur préſente, ſoit foin, fruits,

plantes potageres, herbes, &c. & les ſauvages ſubſiſtent des fruits, du brout des feuilles, écorces & racines des plantes de leur habitation, principalement des plantes aromatiques, comme thym, ſerpolet, genievre; & ſi la garenne eſt trop peuplée, pour qu'ils aient une nourriture ſuffiſante & qu'ils faſſent bon corps, on doit y ſemer un peu d'orge ou d'avoine, pour y reſter & leur ſervir de pâture. Il faut auſſi leur y porter du foin pendant l'hiver, à cauſe de la ſtérilité de la ſaiſon.

En leur portant à manger, on peut aiſément les accoutumer à venir au ſifflet, pourvu que ce ſoit une perſonne qu'ils aient coutume de voir, par exemple, un Garennier; & alors d'autres perſonnes peuvent avoir le plaiſir de les voir venir par troupeaux, en ſe tenant cachées ſous quelque loge pour ne les point effaroucher.

On punit comme voleurs publics, ceux qui détruiſent les *halots* ou *rabouliere*s; c'eſt ainſi qu'on appelle les trous où le lapin ſe retire.

Dégât que font les Lapins.

Le voiſinage des garennes eſt très-dangereux pour les vignes & les bleds, car les lapins paiſſent ſouvent par troupes le bled en herbe: ils broutent auſſi les bourgeons de la vigne; & quand la terre eſt couverte de neige, ils rongent les racines & les écorces du plant, juſqu'à trois pieds de hauteur.

Le moyen le plus ſûr pour prévenir ces déſordres, c'eſt de leur donner aſſez de foin à manger dans les bois ſur la fin de l'hiver & au commencement du printems, qui eſt le tems où ils ſont le plus affamés.

Il y a des gens qui, pour écarter les lapins de leurs vignes pendant qu'elles ſont en bourgeons, & de leurs bleds lorſqu'ils ſont en herbe, font fondre du ſoufre, y trempent, par un bout, des bâtons de ſaule fort menus & fort ſecs, les fichent en terre par l'autre bout tout le long des bords de la piéce de terre qu'ils veulent conſerver, à ſix pieds l'un de l'autre, puis ils y mettent le feu: les lapins, qui haïſſent l'odeur du ſoufre, n'approchent point de la piéce enſoufrée; & comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, il n'y a qu'à recommencer de quatre jours en quatre jours, juſqu'à ce que le bourgeon de la vigne & le bled ſoient hors de danger.

Mais, quand le lapin domine trop, on ne peut le ruiner qu'à force de le fuſiller, & de le fureter avec furets & poches pendant l'hiver.

Bêtes ennemies des Lapins.

Il y a des gens qui prétendent que les ſerpens font beaucoup de tort aux lapins; & que, quand il s'en trouve dans une garenne, c'en eſt aſſez pour la faire déſerter: ils diſent qu'en dreſſant les garennes, il faut y planter quantité de frênes, parce que le ſerpent hait ſi fort cet arbre, qu'il n'en approche jamais. Je laiſſe cela à décider à ceux qui voudront en prendre la peine.

Les renards & autres bêtes carnaſſieres, même les chiens & les chats, tant domeſtiques, que ſauvages, ſont tous grands deſtructeurs de lapins, ce n'eſt qu'à force de leur tendre des piéges & de les chaſſer, qu'on peut en préſerver la garenne.

La meilleure maniere de détruire les bêtes puantes, eſt de ficher des piquets de deux ou trois pieds de long, brûlés par le bout, aſſez avant en terre pour qu'ils ne puiſſent pas être ébranlés; & enſuite d'attacher à chaque piquet un plateau de bois pour ſoutenir des gobes qui ſeront faites de lard haché, mêlé

avec de la noix vomique pulvérifée, de la groffeur des balles à battoir; on en fait de groffeurs différentes pour les divers animaux carnaffiers. Tous les jours à l'entrée de la nuit, après avoir averti les voifins de ne pas lâcher leurs chiens, on plante les piquets, on les garnit de gobes, & on répand au pied de chaque piquet un peu de fable ou de terre menue, pour reconnoître les bêtes qui y viendront, par l'empreinte de leurs pieds. Tous les jours de grand matin, il faut aller lever les piquets, & garder, dans des boîtes de fer blanc, les gobes qui n'auront point été prifes, & recommencer le foir jufqu'à ce que les bêtes voraces n'y hantent plus. On peut en faire autant dans tous les endroits qu'elles fréquentent, même le long des piéces d'eau, pour détruire les loutres. On en met auffi dans les champs, le long des bornes, afin d'empêcher tous les animaux voraces de prendre les perdrix dans le tems de la pariade.

Des Parcs.

Pour qu'il ne manque rien au profit & au plaifir du Maître de notre Maifon Ruftique, je fais ici un Article des Parcs.

C'eft un endroit clos où l'on enferme du gibier, foit gros ou menu, comme fangliers, chevreuils, cerfs, lievres & lapins, pour le plaifir du Maître, pour la fourniture de fa table, ou pour vendre.

On dreffe le parc auprès de la maifon, pour plus grande commodité, & on le clot de bons murs de pierrailles ou de moilons. On fe contente quelquefois de le fermer de palis, hauts d'environ dix pieds, bien ferrés & bien arrêtés en terre: cela fuffit pour retenir les groffes bêtes dans le parc; mais les menues, comme lievres & lapins, pafferoient prefque toujours à travers des palis; c'eft pourquoi il faut un mur pour les arrêter; il faut même des murs de quatorze pieds de haut pour le chevreuil, ou bien que les murs foient accompagnés, en dedans, de profonds & larges foffés, pour empêcher le chevreuil de les franchir. Il y a pourtant bien des gens qui fe contentent d'une paliffade; ils mettent même les palis à fix pieds l'un de l'autre; mais ils garnifent les entre-deux d'un bon treillis de branches; ce qui demande de l'entretien.

On comprend dans le parc tel nombre, telle quantité de terres que l'on veut, foit de bois taillis ou futaies, foit de terres labourables ou pâturages, & cela n'ôte rien de la bonté ou de l'ufage des terres: la clôture ne fe fait que pour retenir & multiplier le gibier; il fe plaît même dans la diverfité. Quand le parc eft un peu fpacieux, on y fait auffi quelques avenues, quelques allées & couverts pour le plaifir du Maître. Les vrais parcs doivent contenir cent arpens au moins.

Les plants qu'on y fait dominer pour la retraite & la bonté du gibier, font les chênes, hêtres, châtaigniers, pommiers & poiriers, houx, arboufiers, genevriers, & autres portant fruits fauvages, dont le gibier fe délecte. Il y faut auffi quelque ruiffeau, ou du moins quelque mare ou endroit bas qui puiffe recevoir l'eau des pluies & rafraîchir le gibier.

Dans la faifon ftérile, on doit jetter dans le parc, pour la fubfiftance des bêtes, du grain, des feves, du marc de vin, du foin, & de tout ce qui fera à bon marché. On donne au menu gibier des chicorées, des laitues, des pois, & de l'orge détrempé dans de l'eau de pluie; car les levreaux n'aiment guère le grain fec.

Pour que les bêtes fauvages connoiffent qu'on leur donne à manger, il faut en avoir une ou deux apprivoifées, les mettre dans le parc; elles y courront de tous côtés, & meneront les autres à la pâture. Ce n'eft pas feulement

en hiver qu'il eſt néceſſaire de leur donner un peu à manger; c'eſt auſſi quand elles ſont pleines, ou qu'elles ont nouvellement mis bas & ſur-tout pendant que la terre eſt couverte de neige.

Il eſt encore à propos de ſemer de l'orge, de l'avoine & du ſarraſin dans les plus mauvaiſes terres du parc; ces grains y ſervent de nourriture au gibier, qui y peuple & en attire d'autres, comme faiſans & perdrix.

On chaſſe le gibier de ſon parc, ſuivant l'envie ou le beſoin qu'on en a pour manger, donner ou vendre, ſans regarder âge ni ſaiſon, excepté les tems de ponte, de couvée & de nourriture des petits de la bête qu'on chaſſe. Il n'y a que le ſanglier qu'il faut prendre en ſa force & bonté, c'eſt-à-dire, quand il a quatre ans, parce qu'il croît juſqu'à cet âge, & qu'il dépérit enſuite. Nous parlerons de toutes ſortes de Chaſſes dans la quatriéme Partie de cet Ouvrage: nous y parlerons auſſi des droits de Chaſſes, de Garenne, de Parc, & de Colombier.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE;

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

LES TERRES AUX CHAMPS.

LIVRE QUATRIÉME.

LES PLANTS CHAMPESTRES,

ET

Les Haies, Fossés, Chemins, Bornes, &c.

IL ne faut point ici confondre les plants champêtres avec ceux du jardinage; les productions du jardin sont des éleves domestiques, des plants délicats & choisis, qui doivent presque toute leur bonté à l'art & à l'homme, comme nous le verrons au Traité du Jardinage. Nous n'en sommes encore qu'aux Terres aux Champs, & les plants grossiers dont il s'agit ici, qui en ornent & enrichissent la surface, sont des productions volontaires de la nature, que l'homme n'aide presqu'en rien.

CHAPITRE PREMIER.

Utilités & culture générale des Plants champêtres.

LA culture des terres aux champs n'a rien de si noble, de si varié, de si agréable & de si fructueux, que les plants. Il y en a une grande quantité, tous de différentes espéces; & rien n'est plus aisé, plus amusant, ni plus beau, que de jouir chez soi de cette admirable diversité. Les arbres champêtres ne servent pas seulement à embellir une maison, soit par les bois, bosquets & bouquets, soit par les avenues, les routes & l'abri qu'ils y forment; ils servent encore à l'enrichir par les moissons de fruits qu'ils rapportent d'eux-mêmes; par les bois qu'on y trouve toujours, soit pour chauffer ou pour bâtir & réparer; par quantité de douceurs & de fruits qu'on en tire sans rien débourser, ni sans rien risquer; & enfin par la vente des plants de futaie.

Les plants sont de tous pays, & il n'y a pas de terroir qui n'en puisse nourrir, heureusement, de plusieurs sortes; on en peut mettre par-tout, principalement en beaucoup d'endroits qui ne servent à rien, même en pleins champs, sans que cela fasse tort aux grains & autres productions des terres: par-là le Maître se fait un nouveau revenu de la superficie de son bien, outre le revenu du fonds même; & ce fonds renaît, pour ainsi dire, pour donner de lui-même à son Maître une seconde récolte volontaire, après qu'il lui a déja donné la récolte forcée des grains. On voit même bien des terres, qui pour être, par exemple, trop humides ou trop seches, ne réussissent presque point en grains, & font merveilles en fruits ou plants. Il n'y a qu'à consulter le genre de la terre & y mettre les plants propres, ils réussiront toujours. Ainsi nous voyons des campagnes entieres couvertes de cerisiers, d'autres de noyers; d'autres aiment les châtaigniers, d'autres les pommiers & poiriers: d'autres ne veulent que des oliviers.

Quand le fruit donne, (& il donne ordinairement d'année à autre, & ne passe guère la troisiéme année), la récolte en est quatre fois plus abondante & plus lucrative que celle des plus beaux grains: par exemple, un seul poirier donnera de quoi faire trois piéces de cidre, qui se vendront dix livres piéce; les oliviers, les noyers, les marronniers & les châtaigniers fournissent de même des dépouilles abondantes, outre celles des fonds de terre qui les nourrissent. C'est pourquoi, en multipliant ses plants, on multiplie ses richesses: & si le domaine que l'on a, est d'un fonds assez bon ou assez diversifié pour qu'on puisse y avoir plusieurs sortes de fruitiers champêtres, il faut y en faire les plus beaux plants que l'on pourra: si une espéce manque, l'autre ne manquera point; ou en tout cas, ces fruits saisonniers donnent du moins de tems à autre. On évalue ordinairement à vingt sols de revenu, chaque pied d'arbres fruitiers l'un portant l'autre, soit châtaignier, noyer ou prunier. Ainsi une terre qui a deux mille pieds de fruitiers, est dès-là de deux mille livres de rente, au dire du Fermier même, sans la valeur des fonds.

Les arbres qui ne rapportent pas de fruits, servent toujours à l'ornement & à l'utilité; & nous voyons, par des exemples fréquens en Normandie, que quelques arpents plantés de chênes, d'ormes ou de hêtres, même de trembles, vendus dans leur tems, valent depuis le quadruple jusqu'au centuple du fonds, & qu'ils font à leur Maître une ressource importante pour l'établissement d'un fils, pour le mariage d'une fille, pour le payement d'une dette qui donneroit lieu

lieu au decret du bien, &c. Une terre n'eſt point noble à moins qu'elle ne ſoit bien boiſée : le plant eſt toujours d'un produit conſidérable qui vient tôt ou tard, preſque ſans ſoins, puiſqu'il n'y a qu'à labourer le pied de l'arbre & en ôter le bois mort ; & preſqu'auſſi ſans dépenſe, puiſqu'il n'y a que celle du premier achat des plants ; encore épargne-t-on cette dépenſe, en mettant dans un coin de l'héritage, quelqu'arpent de terre en pépinieres qui fourniront de quoi garnir tout le domaine ; en ſorte qu'outre l'épargne, on a le plant à ſa commodité, & on l'a sûr & choiſi.

Auſſi-tôt que l'on eſt maître d'une terre, il faut s'appliquer à la bien planter, & à faire d'abord les pépinieres des différens plants convenables, parce qu'ils croiſſent inſenſiblement, & qu'au bout de quatre ou cinq ans on en jouit ; au lieu que ſi on néglige ce tems, cela remet à dix ans. On doit donc planter de tous les plants propres aux différens terroirs du domaine, ſoit futaies, arbres fruitiers, aquatiques ou autres ; en planter le plus que l'on peut, & partout où il peut en venir, ſoit vergers, terres ou pleines campagnes, bordures de chemins, haies & foſſés ; même faire quelques touffes ou bouquets de plants, dans les endroits des terres labourables qui ſe trouvent le moins bons ; cela garnit un mauvais terrein, & donne toujours un bel aſpect qui devient abri & reſſource : il faut enfin ſoigner & entretenir ſon plant, en remplaçant ou en faiſant remplacer les morts par le Fermier, que vous obligerez pour cet effet, par ſon bail, d'avoir une pépiniere bien fournie pour l'entretien de vos terres, ou à mettre de nouveaux arbres en la place de ceux qui manqueront, qu'on lui abandonne quelquefois, à la charge d'en fournir un certain nombre de jeunes pour un mort.

Rien n'eſt plus riant, plus agréable & plus eſtimé qu'une maiſon de campagne bien plantée. Les fruits ſont, après le pain, la meilleure nourriture de l'homme ; & il y a long-tems qu'on a prédit que la France manquera de bois. C'eſt pour les rendre plus communs, qu'autrefois nos Rois faiſoient planter des arbres fruitiers, non-ſeulement dans les forêts aux environs de chaque village, mais auſſi le long des grands chemins : on y en voit encore dans bien des Provinces, comme Normandie, Provence, Dauphiné, Languedoc. L'utilité publique s'y trouve jointe à celle du Particulier : le Propriétaire y a des fruits, du bois, des allées qui embelliſſent ſa terre en l'enrichiſſant ; les chemins en ſont plus beaux, plus sûrs, plus aiſés ; le voyageur y trouve de l'ombre & des fruits, & l'abondance de chaque Particulier fait celle de l'Etat. On auroit plus de bois & de fruits qu'il n'en faut pour le Public, ſi chacun vouloit avoir du plant partout où il peut en avoir.

En un mot, c'eſt le plant, & ſur-tout le plant de futaie qui fait la beauté & la richeſſe d'une terre. Ainſi on doit planter par-tout, dans les rideaux, dans les haies, dans les cours & ravines, le long des chemins, dans les terres aux champs, &c. Un rideau, par exemple, ou le bord d'une haie dont le terrein demeure perdu, s'il a cinq pas de large ſur cinq cens de long, peut ſupporter deux ou trois rangs d'ormeaux, & deux cens ormeaux pour le moins à chaque rang, & ces quatre ou ſix cens ormes au bout de quarante ou cinquante ans qu'ils auront acquis leur groſſeur, ſont vendus environ une piſtole chaque pied ; ce qui vaut ſouvent mieux que le fonds de la terre, outre le produit que l'ébranchage donne pendant le tems de la crûe de ces arbres.

Quels Plants conviennent aux différentes ſortes de Terres.

Il faut planter *ſur des montagnes*, au levant & au midi, des oliviers, des

pins, &c. Au couchant & au nord, des châtaigniers, des pruniers, des cerisiers aigres, des coigners, des cormiers, &c.

Dans des terres fortes, soit plaines ou autres, des pommiers & poiriers, des noyers, des mûriers, des chênes, des ormes, des hêtres, des frênes, &c.

Dans des terres légeres, des cerisiers, des merisiers, &c. des neffliers, des cornouillers, des tilleuls, des sapins, &c.

Dans des terres pierreuses, des amandiers, du charme, du hêtre, des ifs, &c.

Dans des terres humides, toutes sortes d'arbres aquatiques & autres dont il sera parlé au Chapitre IV du présent Livre.

Dans les lieux humides, les plants croissent ordinairement plus vîte, plus haut, & ont plus de feuilles & de fruits; mais ils n'ont point tant de saveur & de coloris que dans les autres endroits, & ils se gardent moins.

De même pour l'usage des bois, les arbres qui viennent dans des lieux froids, humides ou trop ombragés, sont toujours tendres, & ne sont bons à employer qu'en menuiserie & non en charpente; mais pour les arbres crus, qui viennent dans des endroits secs & bien frappés du soleil, ils sont toujours durs, & très-bons pour les bâtimens & autres ouvrages de charpente.

Les plants, qui ont été élevés en pépiniere, valent mieux que ceux qu'on trouve dans les bois & buissons, parce qu'ayant meilleur pied, plus de chevelu & les racines plus épatées, ils traînassent davantage sur la surface de la terre & s'y nourrissent bien; au lieu que les autres sont revêches, piquent davantage & avortent souvent. Par la même raison, quand on leve du plant dans des bois, il faut préférer ceux de brin à ceux de souche; & des tiges jeunes & foibles reprennent plus sûrement & avancent autant que de plus fortes.

Les arbres viennent plus vîte dans les lieux humides qu'ailleurs; mais ils y durent moins, parce que leurs racines se pourrissent dès qu'elles ont atteint l'eau : c'est pourquoi on les y plante sans fosse & sur motte; il n'en faut excepter que les arbres vraiment aquatiques.

Pour avoir des plants qui bourgeonnent & fleurissent de bonne heure, on ne doit planter que des arbres qui aient la seve hâtive, & qui en aient beaucoup; ce sont ceux qui reverdissent & fleurissent les premiers, tels sont les acacias, les coignassiers, les amandiers, merisiers, pruniers, & généralement tous les fruits à noyau; & après eux, les bois-blancs, le marronnier d'Inde, le sycomore, &c.

Pour avoir des plants prompts à venir, on ne plante que des arbres dont je viens de parler, & des frênes, des tilleuls, des érables : tous ces plants jettent plus en cinq ans, que le chêne ne fait en dix.

Et encore plus, *pour planter à peu de frais, un bois qui fasse promptement une ombre agréable*, on choisit des arbres qui fassent aisément des racines; tels que sont les saules, les osiers, le peuplier, l'aune; & on en couche des branches en terre tout de leur long : elles pousseront par tous leurs nœuds des rejettons qui feront autant d'arbres en peu de tems.

Au contraire, *pour avoir de bons plants qui durent long-tems, & qui fassent bien du profit*, il faut planter des chênes, des châtaigniers, des ormes & du charme : tous ces arbres, à l'exception du châtaignier, sont longs à venir & jettent peu; mais ils sont de longue durée & de grand profit.

Arbres toujours verds.

Les arbres toujours verds sont les yeuses ou chênes verds, les liéges, les oliviers, les pins, les sapins, les cédres, les cyprès & tous les arbres résineux,

à l'exception du mélése ; les palmiers, arbousiers, mirobolaniers, les vrais sycomores, le buis, l'if, le savinier, le genevrier, le houx, les alaternes & le romarin, sans compter les orangers, citronniers, myrtes, lauriers, thym, &c. Ainsi on peut jouir d'une verdure perpétuelle, en plantant de ces arbres ou arbrisseaux en plein vent, en buissons ou en palissades.

Distribution économique des Plants champêtres.

On a pour le couvert & pour le bois, les chênes, ormes, hêtres, tilleuls, frênes, sapins, &c. On met ces plants de haute futaie en avenues & en routieres simples ou doubles, en bouquets confus & en quarrés réguliers, soit simples, en échiquiers ou en quinconces. Les marronniers d'Inde, acacias & sycomores ne sont que pour le couvert.

Les oliviers, noyers, châtaigniers, marronniers, pruniers, cerisiers, mûriers, pommiers & poiriers se mettent en vergers & en avenues ou routieres, plus pour le fruit, que pour l'ornement, auquel ils ne laissent pas que de contribuer.

J'ai marqué ci-devant les terreins propres à chaque sorte de plant. J'ajoute ici qu'il faut préférer & multiplier les espéces qui se plaisent dans le lieu ; & que le long des chemins, pour perdre moins de terre, & pour résister aux insultes des charrois & des passans, on plante des noyers, des ormes, des chênes, des hêtres, & des fruits amers ou âcres : mais on doit avoir soin que les tiges de ces arbres soient hautes, bien fossoyées & armées de cordons de paille & d'épines, jusqu'à ce qu'elles soient en état de se défendre.

Les Propriétaires, qui ne tendent qu'à augmenter leurs fermages, ne plantent que des arbres fruitiers, dont le Fermier a tout le profit : d'autres, au contraire, ne plantent que des arbres de futaie, dont l'ornement & le bois n'est que pour eux, sans que le Fermier s'en ressente. Mais il vaut mieux pour l'un & pour l'autre, qu'il y ait sur chaque terre, toutes sortes de plants ; elle en est plus vivante, & chacun y trouve son compte, d'autant qu'il n'y a point de domaines dont les différentes parties ne soient propres à différentes espéces de plants : ceux de futaie occupent ordinairement les dehors, & forment l'abri & l'enceinte des fruitiers.

La vraie saison pour planter, est au mois de Novembre, & encore au mois de Février pour les terres humides. On peut continuer de planter tout l'hiver, pourvu que la gelée n'ait pas pénétré plus d'un demi-pied en terre, & qu'il ne tombe ni pluie ni neige pendant qu'on plante. Si la forte gelée surprend durant ce travail, il faut couvrir de fumier les racines des arbres qui restent à planter ; & quand il aura dégelé, on les mettra en terre.

Il ne faut planter que des arbres jeunes & vifs : les rebuts de pépinieres & tous les plants vieux ou défectueux n'ont que quelques années de vie, qui sont autant de temps perdu pour les bons plants qu'on auroit mis en leur place.

Il est nécessaire de connoître le terrein & le climat où l'on veut planter, pour n'y mettre que des arbres convenables. Il faut aussi être sûr d'où ils viennent, & prendre garde que des plants élevés en vallée réussissent rarement en campagne, parce qu'ils sont accoutumés à une nourriture trop humide & à un air trop mou.

On ne doit planter les arbres de futaie dans la campagne, qu'à sept pieds & demi de l'héritage de son voisin, sur-tout du côté d'où le soleil lui vient à cause du tort que font les racines, l'ombre & l'égout des hauts plants, principalement les ifs, les hêtres, les frênes, les chênes & les ormes. Il est même à propos de laisser environ vingt pieds de distance entre ces sortes d'arbres, & les grains, bâtimens, murs & arbres de moindre tige qu'on veut avoir au-delà, parce que les

racines & les têtes des grands arbres affament les plants d'à côté ; &, pénétrant ſous les murs voiſins, ils les ébranlent quand ils ſont eux-mêmes ébranlés par le vent : mais on peut ſemer du ſainfoin ou du trefle entre-deux.

Dans les endroits expoſés aux gros vents, on met des arbres qui ont peu de tête ou beaucoup de racines, comme chênes, frênes & ormes, & on les plante drus, pour qu'ils ſe ſoutiennent mieux, & qu'ils donnent plus d'abri aux bâtimens ou aux vergers qu'on veut mettre à couvert. On ne doit même ſonger à y planter des arbres fruitiers, qu'après avoir eu la précaution de leur former un abri du côté des mauvais vents, par quelques bouquets ou allées d'arbres de haute futaie, ou du moins par quelque forte & double haie garnie de hauts plants qu'on aura fait en douve, huit à dix ans avant que de planter les arbres fruitiers en vergers, herbages, courtils ou clos.

Tous les arbres, qu'on plante pour futaie, ſe plantent ordinairement debout & ſur terre plate ; mais ils viennent plus vîte & ſont plus sûrs quand on les plante tout petits *en douve*, c'eſt-à-dire, horiſontalement dans les côtés des digues des foſſés qu'on releve exprès pour cet effet : on les y met fort drus ſur chaque ligne, & on les garnit d'une contre-haie vive ou ſeche à l'abri de laquelle ce jeune plant ſe fortifie, & s'éleve enſuite avec vigueur.

Les fruits à pepins ſe plantent ordinairement à quinze pieds de diſtance : on donne deux ou trois pieds de plus d'eſpace aux fruitiers à noyaux, parce que leurs têtes ſont plus larges. L'intervalle des plants dans les terreins ſablonneux eſt de deux pieds de moins que dans les fonds humides, parce que les arbres s'étendent davantage dans ceux-ci. Les arbres de futaie ſe plantent auſſi drus que l'on veut dans les bons fonds, ſur-tout quand c'eſt pour former des bouquets & du couvert ; pour profiter de tout le terrein, on obſerve les alignemens, & au reſte on ne laiſſe que les eſpaces proportionnés pour les allées & les autres piéces d'ornement.

L'orme eſt l'unique arbre de futaie qui ſouffre volontiers qu'on l'étête, ſoit en le replantant ou autrement. On l'ébranche ſouvent & à raz du tronc, pour que la ſeve recouvre la coupe : il differe en cela des chênes, hêtres, trembles & autres arbres, qui, quand ils ſont forts, ne doivent être ébranchés qu'en y laiſſant des chicots, pour n'y pas cauſer de chancre.

Le tems le plus propre pour ébrancher ou élaguer les arbres, eſt au mois de Février, le riſque de la gelée & des groſſes pluies qui ſont très-dangereuſes pour les arbres nouvellement ébranchés, étant alors paſſé. Le chêne, le hêtre & le châtaignier ne s'ébranchent plus quand leur tige eſt formée. On fait des coupes réglées de l'ébranchage ou tonte des ormes, des tilleuls, des trembles & des peupliers, de même que de la tête des ſaules & des frênes ſauvages.

On peut couper à tête la plupart des arbres fruitiers, les ormes & tous les bois blancs qui ont le corps ſolide & ſans moëlle : cela ſe fait ſouvent pour les rajeunir & les redreſſer ; mais le chêne & tous les arbres à moëlle ne veulent pas être étêtés. Il ne faut pas même, en élaguant, couper de gros bras aux arbres qui ſont dans leur force ou ſur le retour ; ſur-tout du côté des grands vents ; parce qu'outre l'abri qu'on s'ôte, le tronc des arbres s'abreuvant par les grandes plaies qui ne ſe recouvrent point, ils dépériſſent bien vîte & ne ſont propres à aucuns ouvrages.

Le frêne eſt l'arbre de futaie le plus propre à remplacer quelque place vuide, parce qu'il reprend bien à l'ombre, malgré l'égout des autres arbres. Le charme a le même mérite : l'un & l'autre s'étêtent & s'élaguent comme l'orme.

Il ne faut mettre dans les champs & dans les avenues que des arbres forts & hauts de tige, afin qu'ils réſiſtent mieux aux inſultes des beſtiaux & des paſſans.

On les prend ordinairement à l'âge de ſept ou huit ans, parce qu'ils ont alors quinze à vingt pieds de haut ſur huit pouces au moins de groſſeur.

Quand on plante des arbres de tige fraîchement étêtés, il faut pour que les chenilles & autres insectes n'aillent pas manger le bourgeon, qui doit piquer à la prochaine seve, faire, à la hauteur des trois quarts de la tige, un cerne de tartre ou de vieux-oing détrempé avec du fiel de bœuf & de la suie, & un autre cerne pareil à un ou deux pieds de terre : l'odeur & la viscosité de ces drogues empêchent les insectes de monter le long de la tige.

Si la gelée, pendant quelques gros hivers, a entamé des arbres, on coupe tout ce qui est gelé, & on va jusqu'au vif, ne fut-il que dans les racines : ils repousseront & donneront de nouveaux arbres au bout de cinq ou six ans, sur-tout les châtaigniers ; mais, pour les pommiers, ils se gelent jusqu'aux racines.

Lorsqu'on abat d'anciens arbres de futaie, pour en replanter de jeunes en la place, il faut y mettre des espéces différentes de celles qui y étoient, comme des hêtres ou des frênes au lieu d'ormes, afin que les sels de la terre soient neufs pour le nouveau plant. On doit aussi observer de ne le point mettre dans les places qu'occupoient les anciens arbres, mais dans de nouveaux trous qu'on fera à côté, quand les anciennes souches & racines seront bien pourries & réduites en terreau : pour cet effet on les étouffe en les couvrant de terre, afin qu'elles ne repoussent point.

La conservation des plants est si importante au bien public, que Dieu même en livrant aux Israélites la Terre promise, leur défendit de toucher aux arbres fruitiers de leurs Ennemis ; il ne permit à son Peuple choisi d'abattre de ceux de futaie, que ce qu'il en faudroit pour faire les machines de guerre nécessaires à la prise des villes qui voudroient lui résister. *Deut.* 20. C'est aussi ce que nos Guerriers observent encore, autant qu'il se peut, & sauf le droit de représailles. *Grotius.*

Comme les plants sont exposés en campagne à la foi publique, dans les Provinces bien policées il est défendu de les rompre, couper ou briser, de faire aucun délit dans les bois, de scier, charmer, ceinturer, éhouper les arbres, & d'arracher les haies, sous peine de punition corporelle, même de galeres, & de trois cens liv. d'amende, dont les peres & meres sont responsables pour leurs enfans, & les maîtres & maîtresses pour leurs domestiques.

On prétend même, & on pratique dans le Parlement de Rouen, qu'un Seigneur peut planter & continuer des avenues de grands arbres, quoique stériles, dans toute l'étendue de son Fief, non-seulement sur ses terres, mais aussi sur celles de ses Vassaux & Censitaires, & malgré eux, en leur abandonnant les fruits ou l'ébranchage, & la propriété des arbres qui seront placés sur le fonds du vassal, pour les abattre quand ils auront leur âge & perfection : & en cela les Seigneurs de Normandie trouvent que la décoration des terres, & l'utilité générale qu'opere la multiplication des plants, jointes à l'utilité particuliere qu'on en retire par la tonte & l'abattis, surpassent le peu de tort que les arbres font aux terres à grains dans lesquelles on ne plante que fort au large.

Au surplus, voyez pour les bois & futaies, ce qui en sera dit dans la suite de ce Volume, & dans la second Tome, au Traité du Jardinage.

Vergers, *Ouches*, *Courtils*, ou *Herbages plantés.*

Ce sont des clos fermés de murs ou de haies vives, & remplis d'arbres fruitiers à plein vent, *pomaria.* On y recueille beaucoup de fruits, & ils y sont bons, parce que les arbres de haute tige donnent plus de fruits & le donnent plus franc, sur-tout quand le fonds en est bon, bien à l'abri & amendé, comme le sont ordinairement les vergers & courtils de campagne, à cause que les bestiaux, qui en pâturent l'herbe, le fument par leurs urines & fientes. C'est en quoi ces

ſortes de clos ſont de grand profit, parce qu'ils fourniſſent fruits & pâturages.

On peut y mettre toutes ſortes de fruits à haute tige, même pour la table, comme pommiers & poiriers, ſur-tout des rambours, reinettes à pigeons, des rouſſelets, des cerifiers, pruniers, & y entremêler quelques noyers, abricotiers & neffliers. Les Normands & les Picards plantent la plupart de leurs courtils de fruits à piler ou à faire cidre.

Tant que le plant eſt jeune & le terrein peu ombragé, ils le labourent tous les ans, y récoltent des mars & des légumes; &, quand le plant eſt trop fort pour qu'il puiſſe venir deſſous autre choſe que de l'herbe, ils la laiſſent fortifier pour y mettre leurs beſtiaux en pâtures: ſouvent même ils en font une premiere récolte en foin, quand c'eſt un fonds humide. Les bons ménagers font parquer leurs beſtiaux dans ces pâtures, tant pour s'y nourrir & engraiſſer, que pour en fortifier l'herbe & le plant par leurs excrémens: on donne la premiere herbe aux chevaux; enſuite on y fait pâturer & parquer les vaches, & en dernier lieu les moutons.

Ce qui regarde les pépinieres & la culture des plants, ſera expliqué dans le Tome ſecond au Traité du Jardin fruitier. C'eſt pourquoi je paſſe tout-d'un-coup au détail de nos plants champêtres, d'autant que l'expérience commune y ſuffit.

Les lieux plantés d'une ſeule eſpéce de ces plants, ſoit fruitiers ou autres, en prennent le nom. Ainſi on dit une cerifaie, un olivet, une châtaigneraie, prunelaie, pommeraie, chênaie, hêtraie ou hêtrillet, ormaie, tillet, ſapiniere, frênaie, tremblaie, aunaie, ſauſſaie & oſeraie, pour dire un lieu planté de cerifiers, d'oliviers, &c.

CHAPITRE II.

Des Arbres champêtres portant fruits.

JE partage ces plants ruſtiques en fruitiers à *pepins*, fruitiers à *noyaux*, fruitiers à *coques*, & fruitiers à *glands*. Dans le grand nombre d'arbres que ce Chapitre préſente, on doit s'appliquer à multiplier les eſpéces qui réuſſiſſent le mieux dans chaque terrein, & celles qui doivent être d'un meilleur produit: mais, ſi on plante des arbres qui ne ſoient bons qu'en fruits. Il n'en faut point mettre audelà de la conſommation qui peut s'en faire: ainſi on ſent bien qu'il eſt inutile de planter de grandes pommeraies dans un bon vignoble, ou de belles cerifaies loin des villes.

ARTICLE PREMIER.

Des Arbres champêtres portant fruits à pepins.

Du Pommier, Pomus; *& du Poirier*, Pyrus.

I. *Qualités*. Quoiqu'il ne s'agiſſe ici que des fruits ruſtiques & non pas de ceux qu'on appelle *fruits au couteau*, cependant parmi les pommiers & poiriers qui viennent en pleins champs, il ſe trouve ſouvent quelques fruits de table, comme reinettes, rambours, apis, calvilles & rouſſelets; mais cela eſt rare. Les pommiers & poiriers de pleins champs ſont proprement des plants à cidre; & il eſt remarquable à ce ſujet que ceux qui ſont les meilleurs pour manger, ne valent rien pour faire de la boiſſon: ce ſont ſouvent les fruits les plus diſgracieux à la bouche qui font le meilleur cidre, ſans en excepter les étranguillons, qui ſont les pommes ſauvages & extrêmement revêches, que les cochons vont manger dans les

bois. Les pommes douces ou ameres font pourtant de meilleur cidre que les fures.

II. *Espéces.* Les différentes espéces de pommiers & de poiriers champêtres font peu importantes ; la plupart ne font même connues qu'entre les Payfans ; &, qui plus eft, les noms en font tous différens & méconnoiffables d'une Province à l'autre : par exemple ; de la Normandie à la Bretagne, à la Picardie ou au Hurpoix, qui font les Provinces de France où l'on plante le plus en pleines campagnes. Les meilleures pommes pour faire du cidre, font celles qui ont la chair ferme & beaucoup de fuc. Les plus communes font les pommes d'éroet, rouveau, malingre, mufcadet, rambour, belle-femme, gatelet, clagner, gros-œil, de vert, curtin, groffe ente, de recque ou roquet, de long, cu-noué fur & doux, barberie, rougelet & fandouille. Les courtpendus, paffe-pommes, francatu, & plufieurs autres, quoique franches & très-bonnes au goût & à l'odeur, ne valent rien en cidre ; elles ont la plupart la chair trop tendre, & peu de fuc.

Les poires, qu'on plante ordinairement en pleins champs, font les cirettes, les carifis, les tahou, l'écuyer, gromenil, mufquettes, conillart, d'angoiffe, certeau à deux têtes, rouffeau, bois-jerôme & autres, fur-tout de celles qui ont la chair ferme, beaucoup de fuc, & la peau dure.

III. *Defcription.* Le pommier eft ordinairement bas, fouvent tortu ; il jette beaucoup de branchages qui s'étendent en long & en large ; il a la feuille groffe, cendrée par-dehors & jaune par-dedans ; fes racines font à fleur de terre, & fon bois eft nouailleux

Le poirier a la tige plus belle, plus verte, plus haute & plus nette : il jette moins de branchages, mais ils font bien plus droits, plus puiffans, & chargent beaucoup plus que le pommier : il a auffi le bois & le fruit plus fermes, & les racines plus profondes, c'eft pourquoi il lui faut plus de terre. Le pommier en général eft pourtant plus eftimé que le poirier, & le cidre de pomme plus recherché, plus agréable & plus fain que celui de poires.

IV. *Terroir.* Le pommier fe plaît en terre graffe, & un peu humide, parce qu'il veut avoir le bois moite & fuant au-dedans ; il s'entretient fort bien en toutes fortes de terres fortes, même dans les montagnes, pourvu qu'il y ait artificiellement ou naturellement la fraîcheur qu'il defire, & qu'il foit expofé au midi : il n'y a que les terres de pure argille qui ne lui conviennent point.

Le poirier aime les mêmes terroirs que le pommier ; fi ce n'eft que, comme le poirier eft plus fujet à avoir du fruit âpre & pierreux, il vaut mieux, pour corriger ce défaut, n'en point mettre en terre féche, maigre ou grouetteufe : il vient auffi plus aifément que le pommier en lieu humide ou même aquatique, & en terre argilleufe.

On peut encore faire cette différence : donner au pommier les endroits qui font le plus à l'abri, parce que le poirier eft plus enraciné, & moins fujet à être abattu par le vent.

Il ne faut jamais planter fur la crête des rideaux, mais dans le milieu, afin que le plant, ayant racine de tous côtés, ne foit pas culbuté par le vent ou par les eaux.

On entremêle toujours les plants fruitiers de différentes efpéces de fruits, de hâtifs & de tardifs, afin qu'il y en ait toujours une partie qui réfifte aux différentes révolutions de tems, auxquelles tout arbre eft expofé depuis la naiffance du bourgeon jufqu'à la récolte du fruit, & que l'on en ait chaque année.

On doit mettre les plants fruitiers à l'abri des gros vents, autant qu'on le peut, en plantant des arbres de haute futaie autour des vergers, ou du moins du côté d'où viennent les mauvais vents.

Dans les vallées, le plant dure moins que dans les plaines & montagnes ; mais

auſſi il y vient plus vîte & charge davantage : ainſi, s'il faut le renouveller plus ſouvent dans les vallées, on en a le plaiſir & le profit doubles.

V. *Multiplication.* Le pommier ſe multiplie principalement par les pépinieres qu'on en fait des pepins de marc de cidre, ou par plants enracinés, & par boutures de pommiers ; ou encore de pommiers ſauvages de trois ou quatre ans qu'on trouve dans les bois, à qui on coupe le pivot, & qu'on greffe l'année d'après qu'on les a mis en pépiniere ; ou bien de jeunes plants qu'on fait venir de Normandie. La voie du pépin eſt longue, & le plant qui en vient, veut être greffé & tranſplanté pour être bon : celui qui vient de rejettons, va un peu plus vîte, mais le fruit en eſt tardif & de peu de valeur ; le meilleur eſt de le greffer ſur pommiers ſauvages, ou ſur pruniers, pêchers, coignaſſiers, & principalement ſur poiriers.

On a du poirier par les mêmes voies ; il eſt plus long à venir que le pommier : on peut de même en greffer ſur des pêchers, des coignaſſiers & des amandiers, même ſur des mûriers. Le meilleur, le plus sûr & le plus prompt, eſt de greffer le poirier ſur quelque ſauvageon de ſon eſpéce, ou ſur coignaſſier. Ce dernier vaut mieux dans les jardins pour deux raiſons. 1°. Parce que les poiriers greffés ſur coignaſſiers portent plutôt que ceux greffés ſur francs. 2°. Les pépins, ou francs pivotent ordinairement ; au lieu que les coignaſſiers jettent force chevelu entre deux terres : en ſorte qu'ils prennent une plus grande nourriture, qu'ils profitent mieux des amendemens, & qu'ils demandent moins de fonds de bonne terre ; mais le coignaſſier n'eſt que pour les tiges baſſes. Ainſi le meilleur, pour les pommiers & poiriers champêtres, eſt d'avoir des pépinieres de pepins de graine, ou de rejettons & de ſauvageons.

Il faut avoir deux pépinieres, l'une de plants fruitiers, & l'autre d'arbres propres en futaie, dans chaque cenſe, pour peu qu'on ait de plant à y faire ou à entretenir. On fait ces pépinieres, ou de marc de pommes & de poires, de glands, feines, châtaignes & noix, & de billes ou rejettons d'ormes & de peupliers ; ou bien on les forme tout-d'un-coup de jeunes plants, pepins ou billes, qu'on achete au millier & au cent dans les pays qui en abondent. On greffe les ſujets fruitiers au bout de quatre ans, plus ou moins, ſelon leur force ; deux ans après on les met en place : il n'eſt rien tel que de trouver tout chez ſoi. Chaque pépiniere doit être garnie de plants de différens âges, & entretenue ſur le même pied, afin qu'il y ait du plant qui réſiſte à tous les tems, & qu'elle fourniſſe de quoi remplacer par-tout.

Quand on achete des entes dans une pépiniere, il faut préférer celles qui ont de belles racines, & les bien ménager en levant le plant. Celles qui ont crû dans des lieux humides réuſſiſſent rarement dans des terreins ſecs, à moins qu'elles ne ſoient puiſſantes en racines.

Dans les endroits qui n'ont point aſſez de fond, on plante ſur motte, le fumier recouvert d'un pied de gazon ; ou bien on creuſe en terre des trous larges & profonds, dans leſquels, au lieu du tuf, on met de bonne terre avant d'y planter.

Si les lieux ſont expoſés aux beſtiaux & au paſſage, on doit avoir ſoin d'armer les entes des liens de paille qu'on entortille autour de la tige, & on l'environne d'épines & de ronces, pour qu'elles ne puiſſent pas être écorchées ni ébranlées.

Dans les terres labourables, on plante fort au large ; &, afin que la charrue n'approche point trop près des arbres, ce qui enleveroit d'un ſeul coup de ſoc une belle ente de quinze années, il faut mettre autour de chaque tige, à un pied & demi de diſtance de l'arbre, trois pieux de chêne de cinq pieds de long, & gros comme la cuiſſe, qu'on diſpoſe en triangle, & qu'on enfonce trois pieds en terre :

terre : ces pieux ſe font reſpecter, & la charrue va par-tout autour des arbres ſans les offenſer. On ne ſeme, ni trefle, ni ſainfoin parmi des arbres fruitiers, à cauſe qu'ils leur font du tort : on les plante fort dru dans les lieux expoſés au vent, afin qu'ils ſe ſoutiennent mieux.

Dès la ſeconde année de la pouſſe des greffes, de peur que le vent ne les faſſe éclater, on doit les enfermer au large dans un cercle de paille ou d'écorce lié au bout d'une latte, qu'on attache par l'autre bout au trou de l'arbre, au-deſſous du collet de la greffe.

VI. *Culture.* Le pommier & le poirier veulent être labourés deux fois l'an leurs premieres années : le poirier aime de plus à être déchauſſé juſqu'aux racines, depuis Noël juſqu'à la fin de Janvier : on en ébarbe les racines pendant ce tems ; on y mêle du terreau en le déchauſſant ; on tient ſon pied net, ſa tige bien élaguée à hauteur d'homme, tout ſon corps ſans mouſſe & ſans chenille ; & s'il produit du fruit pierreux, après l'avoir déchauſſé, on répand ſur ſes racines de la lie de bon vin vieux tous les jours pendant quinzaine. A l'égard des pommiers, le fumier, ſur-tout celui de mouton, même celui d'âne trempé dans l'eau, l'urine d'homme, la cendre & la pouſſiere des chemins leur eſt bonne, de même que la fougere & le chaume, le marc de raiſin & de pommes qui ſort des preſſoirs. Les égouts de fumier & de mares y ſont auſſi bons, mais un peu trop chauds ; c'eſt pourquoi on ne les met que dans les plants dont le terroir eſt humide ou froid. Les amendemens qu'on donne aux arbres doivent toujours être mis en rond, à quelque diſtance du corps de l'arbre & à fleur de terre ; car c'eſt principalement delà que les racines tirent leur ſubſtance.

Les Curieux font couper aux pommiers & poiriers les branches qui ſe croiſent ou qui foiſonnent trop, parce que ces arbres, qui ſont de nature à jetter beaucoup de bois, en deviendroient mouſſeux & moins fertiles : ils ſont fort ſujets aux fourmis & aux vers. Il y a des gens qui prétendent que, pour les en préſerver, il n'y a qu'à planter auprès un oignon marin, ou leur mettre ſur les racines de la fiente de cochon mêlée d'urine d'homme.

Tous les ans au printems il faut nettoyer les brindilles des jeunes entes de quatre ou cinq ans qui commencent à former leur tête ; enſuite écheniller les arbres exactement.

On fait aux entes nouvellement plantées, trois ou quatre inciſions dans l'écorce perpendiculairement au tronc : cela ravive la ſeve, lui donne de l'air & de la force, & fait groſſir l'arbre.

Pendant l'hiver, on laboure & on amende le pied de tous les pommiers & poiriers, au moins tous les trois ans ; & en même tems on les déchauſſe & on les laiſſe ainſi découverts pendant l'hiver, en cas qu'ils ſoient dans un fonds de terre où les racines pénetrent en bas ; car ſi c'eſt un terrein dur où les racines ne faſſent que courir à fleur de terre, il ne les faut jamais toucher au pied, on offenſeroit les fibres & traînaſſes précieuſes aux arbres ; il y faut ſeulement répandre les engrais par-deſſus le gazon. On doit ſur-tout avoir grand ſoin d'ôter tous les rejettons qui pouſſent au pied & à la tige au-deſſous de la greffe ou tête des arbres, juſqu'à ce que leurs têtes ſoient formées ; on coupe les brindilles & les branches qui tombent trop bas ; on arrête encore celles qui s'emportent ou qui ſe jettent trop en dehors, & on coupe toujours tout le bois mort.

Les plants élevés dans un endroit qu'on a coutume de labourer, dépériſſent tout-d'un-coup lorſqu'on ceſſe de le faire : c'eſt pourquoi il faut, ou continuer toujours d'y labourer, & pour cet effet, planter aſſez au large, pour que les arbres en épaiſſiſſant, n'offuſquent pas le grain qu'on ſeme deſſous ; ou réparer le défaut de labours par les engrais & les ſoins, quand on a ceſſé de labourer deſſous.

Si les arbres fruitiers ſont plantés dans des herbages, on a ſoin d'y faire parquer les vaches de tems en tems, comme je l'ai dit, pour renforcer le plant & l'herbe.

La fiente & le parcage des moutons, ainſi que les eaux de fumier & de mare, ſont excellens pour les arbres mouſſeux qu'on n'a point voulu ou pu émouſſer avec un couteau de bois, ou avec le dos de quelqu'inſtrument de fer; car c'eſt l'humidité du terrein ou les gros brouillards qui cauſent la mouſſe aux arbres.

Comme la vieilleſſe & la ſéchereſſe ſont ſouvent mourir aux arbres quantité de branches, il faut toujours couper & échicoter juſqu'au vif, en hiver ou au printems, tout ce qu'on trouve de bois mort, ſur-tout au pommier, prunier, pêcher & abricotier; il faut faire de même du bois gelé, pour que le mal ne gagne pas le reſte de l'arbre.

On greffe en fente aux branches, les forts pommiers & poiriers qui ſont d'une mauvaiſe eſpéce, ou qui rapportent peu; de cette façon ils font en peu d'années une nouvelle & forte tête.

VII. *Cueillette.* Les pommiers & poiriers commencent à rapporter à la troiſiéme année, & ils paſſent ordinairement la vie de l'homme: le poirier, comme le plus tardif, dure plus long-tems que le pommier. Ces deux ſortes de plants ſont faiſonniers comme le noyer, le châtaignier & l'olivier, quoiqu'ils ne le ſoient pas tant, parce qu'ordinairement ils rapportent tous les deux ou trois ans abondamment: ils ſont quelquefois chargés extraordinairement deux ou trois années de ſuite; on ne les a guère vu être ſtériles pendant tant de tems, comme le châtaignier & le noyer.

Les pommiers & les poiriers fleuriſſent tous au printems; mais le pommier fleurit quinze jours plus tard que le poirier: cependant le pommier eſt plutôt mûr; on le dépouille vers la Sainte-Croix en Septembre, & le poirier quinze jours plus tard, ſouvent même après les premieres gelées, ſuivant la qualité du plant. On remarque dans preſque tous les fruitiers champêtres, que ceux qui fleuriſſent plus tard, ſont ceux qui mûriſſent plutôt.

VIII. *Uſages.* On tire du pommier & poirier, du fruit & du bois. L'uſage de ces bois ſera expliqué ci-après au Chapitre du Commerce du bois. Quant aux pommes & aux poires, on les trie pour en faire le pommé & le poiré, comme nous le dirons au Chapître des Boiſſons; & l'on réſerve quelques-uns des meilleurs de ces fruits, pour les faire cuire ou les mettre en compote pour le ménage: on en fait auſſi des pommes & poires tapées. Les fruits au couteau, comme reinettes, callevilles, pigeons & rouſſelets, ſe gardent dans la fruiterie ou autre lieu bien clos, qui ne ſoit, ni trop chaud, ni trop froid; mais ceux de ces fruits qui ſont crûs dans les vallées ou autres lieux humides, ſont bien moins de garde que ceux de montagnes ou de plaines: il faut auſſi prendre garde s'ils ont été cueillis à la main. Il n'y a que les fruits à faire du cidre, qu'on abat à coups de gaules, ou en ſecouant les branches; ou bien on les laiſſe mûrir aux arbres, juſqu'à ce qu'ils tombent d'eux-mêmes. On les laiſſe quelque huitaine ſur l'herbe, où on les met en monceaux, pour qu'ils achevent de ſe nourrir & de ſe perfectionner. Ceux qui tombent avant la fin d'Août, & qu'on appelle en Normandie du *grouin*, ſe mettent à part pour en faire du cidre de primeur. Les fruits verds, gelés ou pourris ne ſont bons que pour les cochons.

Du Coignaſſier, Cydoneum.

I. *Uſages.* Le coignaſſier eſt un arbre très-utile dans les champs & dans les

jardins ; son fruit se mange crud, cuit & confit : on en fait du cotignac, de la gelée, de la pâte, du vin, des syrops & autres compositions : cet arbre est un sujet bannal, sur lequel on greffe toutes sortes de pommiers & poiriers ; ils y réussissent à souhait, & les fruits en sont considérablement meilleurs, plus beaux & plus gros, sur-tout le fruit beurré. Le coignassier, de même que l'azerolier, le grenadier & le framboisier, fait son fruit à l'extrêmité des petites branches qui sortent des grosses, aux mois de Mars & d'Avril : cependant le poirier greffé sur coignassier, ne porte le sien que sur les branches d'un ou de deux ans.

II. *Espéces.* Le coignassier ressemble assez au pommier ordinaire, mais il a la feuille plus petite, plus unie, plus épaisse, plus dure & plus blanche à l'envers ; il jette une fleur blanche, & a cinq feuilles comme le rosier sauvage : il ne croît jamais haut, & son fruit fait pencher ses branches vers la terre.

Il y a trois sortes de coignassiers, comme de coings. L'un s'appelle *coignier*, & c'est le pommier de son espéce : il a la feuille ronde & petite ; le bois bas & mince, & peu uni ; l'écorce grise, tirant sur le blanc ; les branches fourchues, & le fruit petit, plat, rond à-peu-près comme la pomme, moins jaune & plus tardif que les autres coings, & peu en usage. Quelques-uns appellent cet arbre *coignassier sauvage* ; il croît effectivement dans les lieux pierreux : on ne peut l'employer tout au plus qu'à greffer quelques pommiers, le poirier n'y réussit pas, parce que sa nature n'y est pas conforme, & que sa seve est trop revêche.

La deuxiéme espéce de coignassier est le poirier-coing : il a l'écorce plus noire & velue, la feuille beaucoup plus large, les branches plus droites, & le fruit plus gros & moins pierreux que le coignier. Les greffes de poirier y réussissent fort bien, parce que la seve y est conforme, & qu'elle y monte toujours avec abondance sans faire le bourrelet, comme font ordinairement les greffes entées sur coignassier-pomme.

La troisiéme espéce de coignassier est encore meilleure : elle se connoît à son fruit, qui est plus long & plus gros que celui des deux autres ; à son écorce, qui est plus nette, plus noire & plus claire ; & à sa feuille, qui est plus longue & plus grande. Si l'on greffe un pied de cette bonne espéce, & un autre pied de l'espéce précédente, celui-ci ne grossira pas à proportion de la greffe ; il se formera un nœud en façon de bourrelet dans la jointure de la greffe, ce qu'on appelle un *cul-de-poule* ; au lieu que l'autre se liera parfaitement à la greffe, & ils grossiront également ; ce qui prouve que cette troisiéme espéce de coignassier est la véritable, & qu'elle a la seve plus douce, plus abondante & meilleure pour le poirier : c'est pourquoi on n'en aura que de beaux, si l'on greffe de bons fruits sur cette bonne espéce de coignassiers.

III. *Lieux.* Les meilleures espéces de coignassiers viennent de Nivernois, d'Orléans & de Lyon : ceux de Portugal sont aussi fort beaux, mais très-sujets à la coulure.

Le coignassier aime les lieux froids & humides ; & si on le met en terroir sec ou argilleux, on doit le secourir par les arrosemens, & lui labourer le pied au soir, pour en avoir de bons, beaux & gros fruits.

IV. *Multiplication.* Le coignassier se multiplie par pepins, par boutures, par rejettons & par provins.

1°. On peut élever du plant du coignassier, en en semant des pepins sur des planches de terre bien ameublie & façonnée par rayons, qu'on arrose & qu'on sarcle avec soin pendant environ un an, que ces jeunes plants sont assez forts pour être transplantés & gouvernés en pépinieres, comme nous le dirons au Traité du Jardinage.

2°. La meilleure maniere & la plus prompte, est de les élever de bouture.

Pour cet effet, il faut planter de gros pieds de coignaſſiers de la bonne eſpéce, à quatre pieds les uns des autres, & au mois de Mars, en nouvelle lune, les couper à un pouce de terre, afin qu'ils jettent quantité de nouvelles boutures, qu'on ne doit, ni éplucher, ni émonder pour ne les point altérer; mais, après qu'elles auront pouſſé environ un pied & demi de haut, on doit les buter, d'un pied de hauteur, de bonne terre, & y mêler un peu de terreau de couche, pour leur faire jetter des racines plus promptement.

L'hiver ſuivant, ſi ces petits coignaſſiers ont des racines, on peut les lever, quelque foibles qu'ils ſoient, pour les planter en pépinieres; mais après que toutes ces boutures auront été levées, il faut recouvrir les ſouches d'un peu de terre pendant l'hiver, & au mois de Février, les découvrir, afin qu'elles repouſſent de nouvelles boutures, pour les buter enſuite comme les premieres; de cette ſorte on aura toutes les années quantité de bons plants.

3°. On peut encore élever des coignaſſiers par le provignement dans les bonnes terres, en couchant leurs branches pendant l'hiver dans des rayons, comme la vigne: elles provigneront à merveille; & quand les provins auront pris des racines aſſez fortes, on les coupera pour les ſéparer de leurs meres-branches, & on les tranſplantera enſuite. Un coignaſſier ainſi élevé de plant enraciné, porte fruit dès la deuxiéme année.

Ou bien, pour faire une bonne mere-coignaſſe, choiſiſſez un beau & vigoureux coignaſſier; plantez-le à l'écart dans un jardin ou autre bon fonds; coupez ſon tronc à ſix ou ſept pouces de terre, depuis le quinze Février juſqu'au ſix ou ſept Mars, afin que le coignaſſier ainſi étêté, pouſſe quantité de jets, à cauſe que ſa ſeve commence à s'émouvoir dans ce tems, & continue avec force juſqu'au vingt-cinq Juin qu'elle ceſſe: alors coupez tous les nouveaux ſions à cinq ou ſix pouces du tronc; ils en produiront eux-mémes d'autres, peut-être trois ou quatre chacun; ce qui eſt d'une très-grande utilité.

V. *Culture.* Comme le coignaſſier ſert de ſujet pour greffer toutes ſortes de poires, & même de pommes, on le greffe lui-même ſur différens ſujets, comme poirier ſauvage & aube-épine; mais le poirier vaut mieux, parce qu'il a la ſeve plus douce, plus abondante & plus conforme à celle du coignaſſier. On le greffe ordinairement en fente ſur la fin de Février, ou pendant tout le mois de Mars: on le plante auſſi en nouvelle lune, au mois de Février ou au mois de Novembre, ſuivant que le terrein dans lequel on le met, eſt humide ou ſec.

Au reſte, il vient ſans façons, & on en voit tous les jours dans des haies en pleine campagne, qui ſont chargés de bons & beaux fruits. Il eſt pourtant bon de lui donner quelques labours, & de le ſarcler au pied dans les commencemens: quand il languit, il faut l'arroſer de lie d'huile mêlée d'autant d'eau, ou bien de chaux vive & de craie détrempées.

Le coignaſſier, de même que l'azerolier, le grenadier & le framboiſier, fait ſon fruit à l'extrêmité des petites branches qui ſortent des groſſes, aux mois de Mars & d'Avril; & cependant les poiriers greffés ſur coignaſſiers, ne font du fruit que ſur les branches produites un an ou deux auparavant.

VI. *Cueillette.* Le coignaſſier ne mûrit qu'en Octobre; ſon fruit aime à être frappé des gelées, & on ne le cueille que le plus tard que l'on peut, & quand il approche de la couleur d'or: alors on le cueille par un beau tems & en décours; on ôte le coton qui le couvre, & on le met dans un lieu ſec ſur le ſable, ou bien on le fait ſécher au ſoleil ſur des claies; & ſi l'on veut qu'il ſe garde au-delà de Noël, on le met dans de la lie de vin. Il ne faut pas mettre de coing auprès des autres fruits, parce que ſon aigreur & ſon odeur les gâtent. La maniere de faire le vin de coing ſera expliqué au Chapitre du Vignoble de Bourgogne.

Du Mûrier, Morus.

I. *Utilités.* Le mûrier eſt un arbre fort beau & fort utile dans une maiſon de campagne ; ſon fruit eſt ſemblable à celui de la ronce, mais plus grand & plus longuet, verd d'abord, puis rouge, & noir quand il eſt mûr ; il jette quantité de jus couleur de ſang ; il charge beaucoup, il eſt agréable & ſain : on en mange long-tems, & on en fait de bons ſyrops pour les maux de gorge. Le bois de mûrier eſt propre à toutes ſortes d'ouvrages comme l'orme, & réſiſte à l'eau comme le chêne ; ſon écorce ſert à faire des cordes, des étoffes, & à teindre ; il ne ſouffre, ni venin, ni inſecte : on l'ébranche & on l'étête ſans l'endommager ; ſes racines ne ſont point ſujettes à la pourriture ; ſes feuilles, outre le bel & ſain ombrage qu'elles fourniſſent, donnent la nourriture des vers à ſoie, d'où l'on peut tirer beaucoup de profit ; elles ſont bonnes auſſi pour engraiſſer toutes ſortes de beſtiaux, de même que les mûres, qui engraiſſent merveilleuſement la volaille, & dont toutes les bêtes ſont très-friandes ; les hommes même, du moins les pauvres gens & les enfans, s'en nourriſſent : on en fait des confitures liquides ; elles guériſſent les maux de gorge & les ulceres des dents, lâchent quand on les mange ſeules à jeun, & entrent dans quantité de remédes.

II. *Eſpéces.* Le mûrier jette de groſſes branches qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur ; ſon bois eſt jaune juſqu'au cœur, maſſif, & néanmoins ſouple ; ſes racines ſont peu profondes, & s'étendent à fleur de terre, quoique groſſes, ſur-tout celles de mûrier blanc ; ſes feuilles ſont fort dentelées, vont en aiguiſant, & il y en a qui ont la forme de feuille de vigne. Cet arbre hait ſur-tout le froid : on l'appelle l'arbre *ſage*, parce qu'il bourgeonne le dernier de tous, après que tous les froids ſont paſſés, & qu'il quitte ſes feuilles de bonne heure & aime l'abri.

Comme il y a trois ſortes de mûres, les noires ou rouges, les blanches & les mûres ſans pepins, il y a auſſi trois ſortes de mûriers : celui qui porte des mûres ſans pepins eſt plus rare & plus curieux qu'utile ; pour en avoir, on n'a qu'à greffer du mûrier noir ſur un figuier.

Le mûrier blanc ne ſert, pour ainſi dire, qu'à la nourriture des vers à ſoie, à cauſe de la tendreté de ſes feuilles ; elles ſont, comme ſon écorce, d'un verd naiſſant tirant ſur le blanc ; c'eſt ce qui lui a fait donner le nom de *mûrier blanc*. Cette eſpéce jette davantage & eſt plus hâtive que le noir ; mais auſſi le noir a le fruit plus gros, plus agréable & plus beau, le tronc plus puiſſant, la feuille plus grande, & le bois plus ferme.

III. *Terroirs.* Les terres noires, douces & légeres ſont les meilleures pour les mûriers ; ils viennent auſſi parfaitement bien dans celles qui s'arroſent, & ſur le bord des ruiſſeaux & des rivieres. On prétend même qu'ils réuſſiſſent dans toute terre propre à planter la vigne ; & quoique de leur naturel ils aiment l'air chaud, ils viennent cependant aſſez bien par-tout, même expoſés au nord, pourvu qu'ils ſoient dans une terre graſſe & à l'abri du vent. Ils ſe plaiſent mieux dans les baſſes-cours que dans les jardins, parce qu'ils ſont ſujets à couler : ils veulent être bien labourés, bien fumés, & tenus nets de bois mort & de mouſſe.

IV. *Multiplication.* Le mûrier vient par pepins, par boutures, par rejettons, & par provins ou marcottes. Comme il naît franc, & qu'il jette beaucoup de branchage & de rejettons, il eſt fort aiſé de le multiplier, non-ſeulement de boutures, mais même de plants enracinés & de marcottes, qui ſont les voies les plus courtes & les meilleures.

1°. *Greffe.* On greffe le mûrier, ou de sa propre espéce quand on veut la renforcer, ou sur le mûrier blanc, qui est réputé le sauvageon du mûrier, ou encore sur le figuier, pour avoir des mûres plus hâtives & plus grosses ; & quelquefois sur le châtaignier, sur l'orme, qui le fait croître fort grand, & qui jette des boutures de toutes parts ; sur le tilleul, qui en jette moins, mais qui nourrit mieux son fruit ; sur frêne, alizier, sur pommier ou poirier sauvage, sur cormier & peuplier. On greffe ordinairement le mûrier en écusson au mois de Mai.

2°. *Pépiniere.* La voie du pepin est fort longue, quoique ce soit peut-être la plus sûre. Dans les pays chauds, on fait des pépinieres entieres de pepins. Pour avoir de la graine de mûrier, on choisit des mûres qui soient en parfaite maturité, c'est-à-dire, qui soient prêtes à tomber en secouant l'arbre. On en extrait la graine en faisant fermenter les mûres pendant quelques jours dans un baquet ; on y jette de l'eau, & on les presse ensuite avec les mains, pour en faire sortir la graine ; la bonne tombe au fond, & la mauvaise surnage.

Lorsqu'on veut envoyer de cette graine dans quelques endroits éloignés, on doit la faire sécher ; mais on prétend qu'elle réussit mieux quand elle est semée aussi-tôt : ce qui est certain, c'est qu'il faut au moins quinze jours à celle qu'on a fait sécher pour lever, & que l'autre leve ordinairement en huit.

Il est nécessaire que la terre où l'on seme la graine de mûrier soit douce par elle-même ; il est bon aussi qu'elle soit préparée quatre mois avant de la semer, avec du terreau bien consommé qu'on y aura mêlé, en observant de la bécher plusieurs fois dans cet espace de tems. Quand la terre est en état, on y forme des planches de quatre pieds de largeur, & on y pratique un sentier d'un pied entre-deux, afin de pouvoir arroser facilement & arracher les mauvaises herbes avec les doigts, de crainte d'endommager les jeunes plantes, encore trop tendres pour se servir de la beche : on trace des rayons sur ces planches de quatre en quatre pouces ; & si la terre est seche, on les arrose légérement avant de semer la graine, qui se seme comme celle de laitue : c'est ordinairement au printems, quoiqu'on pourroit la semer en toutes sortes de saisons, pourvu qu'on prît les précautions nécessaires pour la garantir, lorsqu'elle est levée, des grandes chaleurs & des grands froids. Elle est pourtant sujette à pourrir quand on la seme dans le mois de Mars.

Aussi-tôt que la graine est semée, on doit la couvrir de l'épaisseur de quatre lignes avec du terreau bien fin, & l'arroser légérement, deux fois par semaine, & même plus souvent, si la sécheresse est grande. Il faut aussi avoir soin de la couvrir avec des paillassons ou des feuillages, pour la garantir des grandes chaleurs & des grands froids.

Le jet de la graine qu'on nomme *pourette*, ne se leve qu'au bout de deux ans quand elle a été semée au printems ; mais pour celle semée en été, on la leve au bout d'un an & demi, ayant attention, pendant cet intervalle, d'en bêcher souvent la terre, & d'arracher les mauvaises herbes, qui l'empêchent de profiter. Toute sorte de terrein peut servir de batardiere à la pourette, pourvu qu'il ne soit pas aquatique, que la terre en soit franche & non glaiseuse, & qu'il soit, autant que faire se peut, à l'abri du vent de bise, & à l'exposition du soleil. La terre en doit avoir été bien fumée & labourée à la beche.

Quand on leve la pourette pour la mettre en batardiere, il faut lui rafraîchir les racines, lui couper la pointe de son jet, & ensuite la planter en échiquier à deux pieds de distance l'une de l'autre ; pour cela on fait un trou à chaque place où l'on doit planter, avec un plantoir d'un pouce de diametre, on lui donne un pied de profondeur, on plante la pourette, & l'on joint parfaitement

la terre au pied. Il eſt néceſſaire d'arroſer la batardiere, au moins une fois en huit jours, s'il fait chaud, d'en arracher avec la main, de tems à autre, les herbes, & d'en labourer la terre avec la beche trois fois par an, au printems, à la fin de Juin & en Septembre. On ne doit commencer à émonder le jeune plant qu'à l'âge de trois ans, c'eſt-à-dire, un an après qu'il a été mis en batardiere; après quoi on en coupe tous les ans, au mois de Mars, les fauſſes branches & tout ce qu'il y a de petits rejettons, & on ne laiſſe que celles qui ſont néceſſaires pour former un bel arbre. Les plants qui ne viennent pas bien, doivent être coupés au pied, dès l'âge de trois ans avant la ſeve; & s'ils ne pouſſent pas vigoureuſement, il faut les arracher.

Lorſque les mûriers ont acquis une groſſeur raiſonnable, & cinq à ſix pieds de hauteur, qui eſt ordinairement au bout de quatre à cinq ans, ſuivant qu'ils ont pouſſé, on les tranſplante à demeure, après en avoir taillé les racines & coupé une partie des branches. Il y a pourtant des perſonnes qui penſent qu'il eſt inutile de couper les branches; ils diſent qu'en ayant planté avec toutes les leurs, ils ont parfaitement réuſſi, & que cela ne peut être néceſſaire qu'aux arbres qui viennent de loin, & qui ont ſouffert.

Pour planter les mûriers à demeure, on fait des trous de quatre pieds de large ſur trois de profondeur, un ou deux mois avant, afin de donner le tems à la terre d'être bien préparée. On les éloigne les uns des autres d'environ vingt pieds dans les terres graſſes, & de douze à quinze dans les maigres, à cauſe que cet arbre jette beaucoup de branches; & on obſerve de ne point faire ces trous en face l'un de l'autre, mais qu'un d'une rangée ſoit placé vis-à-vis le vuide d'un autre, pour que les arbres aient plus d'air. Quoique les trous que l'on fait ſoient profonds, ce n'eſt pas à dire pour cela, qu'on plante les mûriers bien avant; on ne les met en terre qu'un pied environ au-deſſus des racines, & on remplit le ſurplus avec de la bonne terre que l'on prend ſur la ſurface d'un champ qui a été labouré, & qui eſt purifié par les influences de l'air, ou avec de bon terreau bien conſommé: on poſe l'arbre ſur cette terre ou terreau, & on en garnit auſſi les racines que l'on arrange proprement avec la main, afin qu'elles ne s'entretouchent point. Quand elles ſont bien couvertes (ce qui eſt néceſſaire, car on dit que le moindre air eſt capable d'y mettre la gangrene) on foule cette terre & on acheve de remplir le trou avec la terre qui en a été tirée, laiſſant une rigole autour des arbres, pour recevoir l'eau des pluies & les arroſemens qu'on leur donne, ſi c'eſt au printems qu'on les plante; car c'eſt en Mars ou en Décembre qu'on fait ces ſortes de plantations. Au lieu de terreau ou de terre priſe d'un champ labouré, il y a des gens qui mettent au fond du trou du chaume, ou de la paille, & une couche de terre neuve par-deſſus, ſur laquelle ils placent l'arbre; enſuite ils couvrent les racines de la même terre, puis ils mettent une autre couche de chaume par-deſſus, & ils achevent de remplir le trou avec la terre qu'ils en ont tirée: l'arbre s'affaiſe avec le chaume qui pourrit & qui lui tient lieu de terreau.

Quand on plante les mûriers peu de tems après les avoir arrachés, il ne faut que rafraîchir un peu le bout des racines, & retrancher tout ce qui a été endommagé; mais s'ils ont reſté pluſieurs jours ſans être replantés, il eſt néceſſaire de couper un peu plus de racines, après quoi on les met tremper quatre ou cinq heures dans l'eau, puis on les met en terre On doit prendre garde, en arrachant les jeunes plants de la batardiere, d'en endommager les racines.

La premiere année que les mûriers ſont plantés à demeure, on les arroſe de tems en tems; on leur donne trois labours par an, & on ébranche le bois ſec & mort; puis, de trois ans en trois ans, on les fume pour en avoir plutôt du fruit.

3°. *Boutures.* A la mi-Octobre, ou pour le plus sûr, à la fin de l'hiver, on choisit sur un mûrier de bonne espéce & bien vif, des branches des plus unies & des plus droites, de la longueur d'un pied & demi, & on les coupe net. Il est bon qu'il y ait un peu de bois de deux ans, parce qu'il reprend mieux que le nouveau bois qui est sujet à pourrir.

Pour que la fraîcheur fasse reprendre ces boutures plus vîte, on les plante à l'ombre, en terre grasse & bien labourée, dans des rigoles profondes d'un pied, & longues d'un fer de beche, au fond desquelles on met un peu de terre plus fine, afin que les boutures y fassent plutôt du chevelu. Avant de les planter, on leur fait avec le couteau, à l'extrêmité d'en bas, une entaille en croix, de la longueur de deux travers de doigt, & on y met quelques grains d'avoine pour qu'elle ne se referme pas, & que les boutures prennent plus vîte. Il faut les poser un peu en pente dans la rigole, & en les recouvrant, presser aussi un peu la terre, afin que le plant s'y lie mieux. Il n'y a point de mal de l'arroser aussi-tôt, & de tems en tems pendant les chaleurs. Bien des gens font ainsi des pépinieres de mûriers de boutures.

4°. *Rejettons.* Le mûrier jette beaucoup de rejettons du pied; mais pour en avoir plus commodément & plus abondamment, il faut coucher en terre quelque bon mûrier, en découvrant toutes ses racines d'un côté; & de l'autre, qui est celui par où l'on veut abattre l'arbre, lui couper ses plus grosses racines à un pied du tronc; ensuite faire une espéce de rigole & une fosse au bout, pour loger le tronc & les branches de l'arbre, l'y tirer à bas, & le coucher; puis le couvrir de bonne terre & le buter par-tout, en étendant les branches de tous côtés, & n'en laissant sortir que les petits bouts. On fait ce travail immédiatement après la chûte des feuilles de l'arbre. Sur la fin du printems on y donne un léger labour, pour remplir les fentes de la terre, & détruire l'herbe qui étoufferoit les jeunes jets. De cette maniere, on en aura bientôt une grande quantité qui seront bons à transplanter quand ils auront un bon pouce de grosseur; & pour qu'ils viennent à plaisir, on n'aura qu'à y mettre tout autour de la tige, de la meilleure terre de son jardin, qu'on soutiendra avec des petits pieux fichés en terre tout autour & à deux pieds de chaque tige, pour leur donner de la fraîcheur en été.

Si on veut continuer à élever du plant sur ce même arbre couché, on n'aura qu'à le découvrir après que tous les sions en auront été ôtés, & il en jettera de nouveaux dont on profitera encore.

Si on veut même rétablir l'arbre en son premier état, il n'y a qu'à le déterrer, le relever & l'appuyer avec quelque fourche de bois: il reprendra, & sera du moins aussi agréable qu'auparavant; mais il faut l'étêter entiérement à deux doigts près du tronc.

De même, si le vent abat quelques mûriers, on ne doit pas pour cela les compter perdus, quelque gros qu'ils soient; mais on fait un grand trou en terre du côté que les racines ont été arrachées: on en coupe tout le chevelu, les moindres racines, & même ce qu'il y en a de grosses éclatées; ensuite on ébranche tout l'arbre jusqu'au tronc, n'y laissant que deux pieds de longueur à trois ou quatre des plus grosses branches qui formeront la tête de l'arbre; puis on le releve bien droit, on remplit le trou de gazons hachés, & de la meilleure terre qu'on peut trouver, on la foule bien, & on appuye l'arbre du côté de sa chûte.

5°. *Marcottes.* Au mois de Mars, quand tous les froids sont passés, & avant que le mûrier commence à bourgeonner, on en fait passer une jeune branche dans un mauvais mannequin, qu'on emplit ensuite de bonne terre & qu'on attache à l'arbre, afin que le vent ne l'agite point: on l'arrose dans les grandes chaleurs, & on le garnit de terre. Au bout de l'année, les branches emmanequinées ont

ont assez de chevelu pour être séparées de leur mere. C'est pourquoi, au mois de Mars, ou même dès le mois d'Octobre, on les coupe & on les transplante avec leurs mannequins, même dans l'endroit où ils doivent rester jusqu'à leur mort. Il ne faut point étêter les marcottes, pour qu'elles forment une belle tige : ce qui est différent des mûriers, dont on coupe le bout quand on les transplante.

Pour marcotter sans mannequin, il n'y a qu'à coucher en terre un jet du pied d'un mûrier dans une fosse profonde d'un demi-pied, & longue d'un pied, en sorte que le reste du jet soit hors de terre : ce qui est enterré, étant un peu foulé, & ensuite arrosé de tems en tems, prendra racine, & on le coupera au bout de l'année.

V. *Culture.* Le mûrier aime beaucoup les labours & le fumier, mais il n'aime point à être battu des vents : il ne porte point de fruits quand on lui ôte ses feuilles ; il faut le tenir net de tout bois mort & de mousse, & s'il a quelques branches mortes, éclatées, mal-faites & endommagées, on doit les couper sans hésiter, quelque grosses qu'elles soient, il en repoussera de plus belles & plus vîte.

VI. *Fruits.* Le mûrier ne bourgeonne ordinairement qu'en Mai, & il donne ses fruits en Août & Septembre : on ne mange que les mûres noires ; on les cueille à la main avant le lever du soleil, à mesure qu'elles mûrissent, c'est-à-dire, qu'elles noircissent : elles ne sont point de garde, & on ne peut les conserver quelque tems, qu'en les mettant, dans leur jus, dans quelque vaisseau de verre bien bouché.

Il a été dit ci-devant, page 435, quelque chose sur le mûrier, en parlant de la nourriture des vers à soie : on peut encore y avoir recours.

De l'Arbousier, Arbutus.

L'Arbousier est un petit arbre assez semblable au coignassier par sa grandeur, qui fait cependant beaucoup d'ombre, & qui jette de grandes & fortes branches : sa feuille est moyenne entre celle du laurier & de l'yeuse : elle est un peu épaisse, plus pale que verte, ayant la côte du milieu rougeâtre. Cet arbre est verd toute l'année ; son tronc a une écorce rougeâtre, rude & comme écaillée : ses branches & ses rameaux sont fort gros & unis : il fleurit en Juillet & Août, ses fleurs, qui sont petites, blanches & semblables à celles du muguet, se tiennent ensemble comme des raisins, n'ont qu'une seule queue, & ne sont point composées de feuilles ; mais elles sont creuses & caves comme un œuf vuide, ayant la bouche ouverte : le fruit qui en naît, s'appelle *arbouse* ; il est rond & gros comme une prune, sans noyau, verd au commencement, puis jaune & enfin rouge, & assez semblable à la fraise dans sa maturité, quoiqu'il soit fort âpre au goût : il est une année entiere à mûrir, & il demeure sur l'arbre jusqu'à ce que la fleur nouvelle soit venue & sortie.

L'arbousier est très-commun dans les collines & dans les bois du Languedoc : il vient aisément ; ses feuilles servent à la préparation des cuirs ; mais son fruit est peu d'usage, parce qu'il est fort âcre & qu'il fait mal à l'estomac & à la tête : les grives & les merles en sont friands. On peut écussonner l'arbousier sur le noyer, & le noyer sur l'arbousier, & le fruit en sera mixte.

Article II.

Des Arbres champêtres portant fruits à noyau.

Ces arbres demandent en général une terre bien meuble, un terrein léger, & plus de chaleur que d'humidité.

Du Cerisier, Cerasus, & *du Merisier*, Cerasus silvestris.

I. *Espéces.* Le mot de cerisier est un mot général qui comprend les vrais cerisiers, les guigniers, les bigarreautiers, les cœurets, les guindoliers, les griottiers, & même les merisiers.

Il y a plusieurs espéces de vrais cerisiers, soit hâtifs ou tardifs, à longue ou courte queue, même de blancs. La cerise *hâtive*, & celle qu'on appelle *coulars*, ou cerise de *Montmorency*, sont les meilleurs plants.

Les *guignes* sont blanches, rouges ou noires, & elles paroissent les premieres entre les fruits rouges, les meilleures viennent du Maine, où l'on en fait sécher au four & mettre par bouquets.

La *griotte* est une grosse cerise noire, douce & excellente, dont le noyau est rouge, qui charge par année, & fait un très-bel arbre qui a le bois plus gros, & la feuille plus large & plus brune que les autres cerisiers.

Le *bigarreau* est une autre espéce de cerise plus longue & plus dure, qui noircit & durcit en mûrissant : ce fruit est pourtant assez bon & estimé, quoiqu'il soit sujet aux vers, & qu'il ait peu de chair; mais il est indigeste.

Le *cœuret* est une espéce de bigarreau plus tendre, fait en cœur & d'un goût relevé : son bois est plus gros & sa feuille plus large.

Le *guindolier* est fort commun en Languedoc, en Gascogne & au pays d'Aunis : c'est un bel arbre qui s'éleve & qui prend telle forme que l'on veut, comme le griottier; sa feuille est plus petite, brune, courte & plus ronde que pointue; les guindoux sont très-doux & agréables, plus gros que les griottes, & moins noirs, tant en dedans qu'en dehors.

Le *merisier*, qu'on appelle en quelques pays *seches*, naît communément dans les bois : il devient gros & de belle tige; il a le bois dur, & néanmoins sonore; l'écorce blanche, lisse & unie : son fruit, qui est blanc, rouge ou noir, est peu de chose, mais on ne laisse pas que de le manger à la campagne; on en fait aussi du ratafiat : en automne, ses feuilles, avant de tomber, deviennent toutes rouges. Il y a deux sortes de merisiers : le *simple*, & le merisier à *feuilles doubles*, qui sont si belles & si grandes, que le printems en a peu de pareilles. La fleur du cerisier n'est pas si estimée que celle du merisier, parce qu'elle s'ouvre moins, qu'elle n'est pas si blanche ni si large, & qu'elle a toujours un peu de verd dans le milieu de son bouton. Le merisier sert principalement à recevoir des greffes de cerisiers : il a beaucoup de seve & de force, & il ne réussit qu'en plein vent. Le merisier à fruits noirs est le plus indocile pour la greffe; & celui à fruits blancs est le plus traitable. Au surplus, voyez dans le Tome second ce qui en sera dit au Livre qui traite du Jardinage.

II. *Terroir.* Toutes ces différentes espéces de cerisiers demandent une terre légere, seche & sablonneuse, pour être d'un meilleur rapport; dans les terres franches, grasses ou humides, elles sont plus sujettes à couler; le fruit y est pourtant plus beau, mais il y en vient moins, & il est d'un moindre relief.

III. *Multiplication.* 1°. On peut élever toutes sortes de cerisiers & de merisiers, de noyaux qu'on seme à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du sable pendant l'hiver : on les greffe ou dans les premiers jours de Septembre de la même année, lorsque la plus grande force de la seve est passée, ou dans la deuxiéme année, s'ils sont trop foibles.

2°. Ou bien, comme tous les cerisiers & merisiers poussent du pied beaucoup de rejettons, on leve ces rejettons & on en fait des pépinieres.

3°. Ou bien encore on prend des merisiers dans les bois, (on y en trouve tant qu'on veut,) & on y greffe quelque bonne espéce de cerise. Les merisiers valent mieux pour la greffe que les cerisiers, sur-tout pour les bigarreaux & pour les guignes : ils donnent des fruits plus gros & meilleurs, & ils font de plus beaux & de plus grands arbres, parce que les merisiers ont la seve plus forte, plus abondante, & que les cerisiers poussent du pied quantité de rejettons qui absorbent la seve de l'arbre.

Cependant le plant de cerisier est meilleur que celui de merisier, pour y greffer de grosses griottes, parce que, comme le griottier fleurit ordinairement beaucoup & rapporte peu, il charge davantage sur le cerisier, & y conserve mieux son fruit, à cause que sa seve n'est pas si abondante que celle du merisier.

J'ai même déja dit qu'il y a du choix à faire aux merisiers avant de les greffer : il ne faut point enter sur ceux qui portent des fruits noirs, parce qu'ils ont la seve moins douce & moins nourrissante. Les merisiers rouges ont le fruit amer ; leur tige ne grossit presque jamais à proportion de la greffe, ce qui prouve qu'ils ont la seve plus aigre & plus revêche ; mais, comme ils traînassent moins en terre, & qu'ils poussent plus haut que les cerisiers, on les met ordinairement en bordures pour donner de l'abri aux cerisaies ; &, quoique, sur toutes les branches d'un merisier, qu'on aura greffé en *fente* aux branches, il n'y ait souvent que deux ou trois greffes qui prennent, c'en est assez, parce qu'elles servent à greffer le reste en *approche.*

On peut encore greffer des cerisiers sur des pruniers & des cormiers. On en éleve aussi de simples boutures. On les greffe en fente ou en écusson : mais le merisier réussit mieux en fente qu'à l'écusson.

IV. *Culture.* Les cerisiers n'aiment point le fumier, à moins qu'il ne soit bien consommé ; mais il faut leur ôter avec soin les branches seches & les rejettons : ils se plaisent dans des trous & à être souvent béchés ; &, pour hâter leur fruit, on peut leur mettre de la chaux au pied, ou arroser souvent leurs racines d'eau chaude.

V. *Fruits.* On cueille toutes les cerises à mesure qu'elles acquierent à l'arbre leur véritable couleur : c'est la marque de leur maturité. On en voit depuis le mois de Mai jusqu'au mois d'Août, à cause des différentes espéces qui se succédent : on les mange fraîches & seches, & on en fait des confitures, des liqueurs chaudes & fraîches, &c. Voyez au Chapitre *du Vignoble de Bourgogne*, Tome second, la maniere de faire du vin de cerises aigres.

Du Prunier, Prunus, *& du Prunelier,* Spinus.

Le prunier est de tout pays ; il vient aisément, & pullule beaucoup ; souvent même il gagne jusqu'à l'autre côté du mur contre lequel on l'a mis.

I. *Espéces.* Le prunelier est le prunier sauvage, qui est épineux & qui croît parmi les ronces & les épines : il y en a de plusieurs espéces, tant arbres qu'arbrisseaux, & il y en a même qu'on confond avec les épines noires.

Mais, outre les pruniers sauvages, il y a différentes sortes de vrais pruniers

qui réuſſiſſent fort bien en plein champ; entr'autres quelques damas, perdrigons, mirabelles, ceriſette, moyeu, & ſur-tout le ſaint-julien.

II. *Multiplication.* On éleve des pruniers, de noyaux, de boutures, de petreaux ou rejettons, & de ſauvageons.

On en greffe ſur toutes ſortes de pruniers, même ſauvages, comme auſſi ſur le guignier, pommier, amandier, pêcher & cormier : mais les meilleurs plants, pour toutes ſortes de pruniers, même de pêches, d'abricots & de pavies, ſont ceux qu'on leve au pied des pruniers de damas noirs & de ſaint-julien. Ces arbres pouſſent quantité de rejettons; ils ont la ſeve plus douce & durent davantage que les autres pruniers; on les greffe en fente & en écuſſon. Le ſaint-julien eſt plus ſûr pour recevoir l'écuſſon, & le fruit qui en vient eſt plus fondant. Le damas noir eſt plus ſec & ne profite pas tant, & la greffe qu'on y fait, excéde ordinairement le ſauvageon. La Ceriſette, qui eſt la plus hâtive des prunes; le ſaint-julien, qui ſe fane ſur l'arbre & qui y demeure juſqu'aux gelées; la ſainte-catherine & pluſieurs autres, ont leurs ſauvageons francs & de bon rapport, ſans qu'il ſoit néceſſaire de les greffer.

III. *Terroir.* Les pruniers demandent une terre plus ſeche qu'humide, plus ſablonneuſe que forte; & ceux que l'on met dans un ſable noir, viennent mieux, chargent plutôt, & donnent de meilleurs fruits. Ils ſont long-tems ſans rapporter dans les terres fortes, & ils y donnent toujours trop de bois : ils réuſſiſſent à toutes ſortes d'expoſitions.

IV. *Culture.* Comme le prunier eſt fort ſujet aux chancres & à la gomme qui alterent la ſeve, il faut le laiſſer pouſſer à ſa volonté, y faire le moins de plaies que l'on pourra, avoir ſeulement ſoin de le bien labourer, en éplucher la gomme, la mouſſe, les chancres, le bois mort, & ôter les bouchons ou branches entortillées & le faux bois, qui eſt long, menu, verdâtre, & qui fait couler le fruit; &, pour le ranimer, découvrir de tems en tems ſes racines, & y répandre de la lie d'huile & de l'eau, du piſſat de bœuf, ou des cendres de ſarment.

Quand un prunier eſt ſur le retour & dégarni, ou quand il s'y forme une confuſion de menues branches (ce qu'on appelle des *bourſes*, & elles préſagent la ruine de l'arbre) il faut le ravaler pour le rajeunir, l'étêter, & couper toutes les branches à quatre doigts au-deſſus du fourchon où l'on veut qu'il faſſe une nouvelle tête, ou le réceper tout au bas un peu au-deſſus de la greffe; il repouſſera avec vigueur, & donnera du fruit dès la ſeconde année. A l'égard des pruniers ſauvageons, qui ſont en place, comme ſainte-catherine, ceriſette, damas, diaprée, roche-corbon & autres, on peut laiſſer quelques boutures aux pieds des arbres; mais il faut en laiſſer peu, parce que ce ſont autant d'enfans qui ſucent leur mere, & qui ſouvent la font mourir.

V. *Fruits.* On a des prunes depuis le mois de Juillet juſqu'au mois d'Octobre, & plus tard; on les cueille avant le lever du ſoleil; on les mange fraîches, ſeches, cuites & confites. Les prunes ſeches s'appellent *pruneaux* : on doit les choiſir nouveaux, tendres, moëlleux & charnus; on en fait principalement dans la Touraine & vers Bordeaux. On fait auſſi une eſpéce de boiſſon avec les prunelles qui ſont le fruit du prunier ſauvage. Voyez au Tome ſecond le Chapitre *du Cidre & autres Boiſſons.* On ſe ſert encore des prunelles en les mettant quelque tems dans de la ſaumure, pour leur faire perdre leur grande âcreté; elles deviennent enſuite ſi agréables, qu'en pluſieurs pays on s'en ſert comme nous nous ſervons ici des olives.

Les bonnes prunes ſont émollientes & laxatives : les prunes ſauvages au contraire ſont aſtringentes, & leur ſuc épaiſſi eſt l'*acacia noſtras* qu'on employe dans les occaſions pour reſſerrer, comme pour le cours de ventre, pour le vomiſſe-

ment & pour les hémorrhagies. L'eau diſtillée des fleurs de prunelier eſt un remede ſingulier pour la pleuréſie & pour les oppreſſions de poitrine; ſes fruits ſont bons auſſi pour la dyſſenterie.

Outre ces fruits, le bois de tous les pruniers eſt de bon débit.

Du Mirabolanier.

C'eſt une eſpéce de prunier toujours verd, qui a le bois & le fruit ronds & fort liſſes : il y a des mirabolans rouges, & il y en a de noirs; l'un & l'autre ne quittent pas le noyau, & ils ſont excellens en marmelade. Cet arbre fleurit des premiers, & en abondance; mais il noue avec peine : c'eſt pourquoi on le met plutôt au levant qu'au midi, parce que cette derniere expoſition deſſeche le fruit & le fait tomber quand il noue. C'eſt auſſi pour cela que les Jardiniers ont grand ſoin de couvrir de paillaſſons les mirabolaniers pendant qu'ils ſont en fleurs, à cauſe que les brouillards & les pluies froides ſont alors très-dangereux pour la coulure. Au reſte, il faut cultiver le mirabolanier comme les pruniers. Il porte un petit fruit purgatif.

Il nous vient des Indes orientales cinq ſortes de mirabolans, qui ſont différens les uns des autres & de vertu & de figure; on les apporte ou ſecs ou confits. Aux Indes, on mange ce fruit verd; & quand il eſt ſec, il ne ſert plus aux Indiens que pour faire de l'encre ou pour verdir les cuirs, comme on fait ici avec le ſumac.

Du Cormier ou *Sorbier,* Sorbus.

Le cormier eſt un arbre qui, d'une très-petite graine, vient haut & grand; mais il eſt ſi long-tems à venir, que celui qui le ſeme en a rarement du fruit : ſa racine eſt groſſe, épaiſſe & profonde; ſon tronc droit & long; ſon bois rougeâtre, extrêmement dur & ne gelant jamais; ſes branches tendantes en haut; ſa feuille reſſemblante à celle du frêne, mais plus étroite, blanchâtre par-deſſous, dentelée en ſa circonférence, & *aîlée*, c'eſt-à-dire, compoſée de pluſieurs petites feuilles rangées ſur une même côte : ſon écorce eſt raboteuſe, jaune & blanchâtre : il donne, en Mars, des fleurs qui ſont blanches; les fruits en ſont naiſſans comme les raiſins, pluſieurs ſur une queue : ſes fruits, qu'on appelle *cormes* ou *ſorbes*, ſont comme des petites poires ou neſles, de couleur pâle ou rouſſe; elles ne mûriſſent jamais ſur l'arbre; on eſt obligé de les abattre en automne, & de les étendre ſur de la paille : quand elles y ont été quelque tems, de jaunatres, dures, âpres & déſagréables qu'elles étoient, elles deviennent d'un gris fort brun, molles, douces & agréables au goût.

Il y a des cormiers domeſtiques & d'autres ſauvages, & chaque eſpéce a ſon mâle & ſa femelle, qui ſe diſtingue aiſément, parce que le mâle ne porte point de fruits. Les cormes domeſtiques ont la figure d'une poire, ſur laquelle on voit la couleur d'une ſubſtance mouſſeuſe vers la queue. Les cormes ſauvages ſont pointues, ont la peau verdatre, & ne ſont pas ſi bonnes.

Le cormier aime les lieux froids & humides, même les montagnes, pourvu que le terrein en ſoit plus ſubſtantiel que chaud. On en plante d'ordinaire dans des terres à bled.

On peut le greffer ſur quelque ſauvageon ou franc de ſon eſpéce, même ſur quelque poirier, coignaſſier ou épine : il ſe multiplie auſſi de marcotte; mais le plus ſur eſt de l'élever de ſemence, quoique la choſe ſoit un peu longue.

Pour cela, comme la graine des cormes eſt enfermée dans une chair viſqueuſe, d'où on ne peut la ſéparer pour la ſemer, on prend une vieille corde à puits faite

d'écorce de tilleul ; ou bien on fait une corde de joncs en forme de natte, on la laiſſe un peu pourrir ſur terre à l'humidité, afin que le jonc ne ſeche pas ; enſuite on frotte cette corde avec des cormes bien mûres, juſqu'à ce que la graine s'y attache. Après cela, on couche cette même corde dans un rayon profond d'un demi-pied, dont la terre a été bien remuée, & on le recouvre de bon terreau ; on en fait autant de rayons que l'on veut. Avant d'enterrer la corde chargée de graine, il ſeroit bon de la faire tremper dans la *matiere univerſelle*, ou dans quelqu'autre des préparations expliquées au dernier Chapitre du premier Livre de cette ſeconde Partie, & de la faire bien impregner de ſels de la matiere, pour avancer la végétation. Ce travail ſe fait ordinairement à la fin de l'automne.

Il faut auſſi-tôt couvrir les racines de fumier, pour que le froid ne faſſe point de tort à la ſemence. On ôte le fumier au printems, afin que l'air & la chaleur la faſſent bien végéter. Lorſque ces petits plants ſeront levés, on les arroſera ſi le tems eſt ſec, on les ſarclera doucement à la main, on les éclaircira s'ils ſont trop drus, & on les labourera trois fois l'an, juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour être tranſplantés en terre froide & humide, dans des trous de quatre pieds en quarré, & de trois de profondeur, au fond deſquels on aura mis un peu de bonne terre bien meuble ; on continuera de les labourer deux ou trois fois l'an. Le cormier cultivé de cette maniere, avancera plus en un an qu'il n'auroit fait en quatre.

Les cormes ſont aſſez agréables & aſſez bonnes à manger, on en fait auſſi une boiſſon ſemblable au poiré ; on l'appelle *cormé* : nous en parlerons au Chapitre *des Boiſſons*. On garde les cormes, ou confites dans du vin doux, ou dans des pots de terre bien pleins, bouchés avec du plâtre, & enterrés & recouverts d'un pied de terre en lieu frappé du ſoleil.

Le bois de cormier eſt impayable pour ſa ſolidité.

Du Cornouiller, Cornus.

Cet arbre, que quelques-uns appellent *cornier* ou *cornilier*, quoiqu'aſſez petit, jette beaucoup de branches ; il a le bois très-maſſif, l'écorce rude & pleine de nœuds, la feuille un peu épaiſſe & madrée, la fleur mouſſue & de couleur d'or, d'où naît la cornouille, qui eſt un fruit longuet & à noyau comme les olives. Ce fruit eſt verd d'abord, & il devient rouge quand il mûrit.

Le cornouiller eſt commun par toute la France ; il s'en trouve beaucoup dans les forêts : on le met dans quelque coin de jardin, de parc ou de baſſe-cour, parce qu'il vient aiſément en toutes ſortes de terres, même dans les ſables & à l'ombre, pourvu qu'il y trouve un peu de ſubſtance & de fraîcheur. On le greffe en fente ou en écuſſon ſur l'épine blanche ou ſur le poirier ſauvage ; on peut auſſi en prendre dans les bois, ou en élever de graine, comme on fait pour le cormier ; il vient bien plus vîte, & ne demande que quelques labours.

Il y a le cornouiller mâle & le cornouiller femelle ; l'un a l'écorce déliée & veineuſe, le tronc épais & maſſif, ſans cœur ni moëlle, & il eſt ferme comme une corne, d'où lui vient ſon nom de *cornier* ; la femelle, qui eſt moindre, jette pluſieurs petites branches comme celles de l'agnus-caſtus ; ſon tronc a de la moëlle & eſt plus tendre ; ſon fruit mûr eſt noirâtre & de mauvais goût.

Il y a un cornouiller qui porte des fruits blancs, mais il eſt rare.

Les cornouilles, ſoit rouges, ſoit blanches, ſe cueillent ou vertes ou mûres : elles mûriſſent en Septembre, & l'on juge de leur maturité à leur couleur. Les communes doivent être d'un rouge écarlate, & les blanches d'un beau blanc bien égal & ſans verd. Les cornouilles mûres ſont agréables à manger & aſſez douces, quoiqu'elles aient une pointe d'aigreur. On les confit auſſi, & on en fait une

gelée femblable au cotignac. Quand on les cueille vertes, c'eft pour les mettre dans de l'eau avec du fel, comme les olives. Il faut prendre garde en les cueillant qu'elles ne foient pas trop vertes, mais qu'elles approchent de leur maturité. On les laiffe un jour ou deux à l'ombre avant de les employer.

Le bois de cornouiller eft très-dur & de bon débit.

Du Jujubier ou *Gingeolier*, Ziziphus.

Le jujubier n'eft pas fi grand que le prunier commun; il a l'écorce raboteufe comme la vigne, des racines fermes & entrelaffées, force épines longues, liffes, fermes & bien pointues, noires ou rouffes comme fes branches, d'où fortent de petits rofeaux pâles, minces, tendres & fouples, longs d'environ douze doigts: fes feuilles font longuettes, nerveufes & un peu dentelées; fes fleurs naiffent du même lieu; elles font pâles, mouffues, & rendent un fruit qui a un noyau comme l'olive, & qui eft verd d'abord, puis un peu blanc, & roux ou rougeâtre quand il eft mûr. Il y a un jujubier blanc, qui eft plus grand que le jujubier ordinaire, & qui porte un fruit dont on fait des grains de chapelet. C'eft l'*azedarac*, que les Italiens appellent pour cette raifon, l'arbre de *pater-noftri*.

On cueille les jujubes au commencement de l'automne, & on en fait des poignées qu'on pend au plancher dans un lieu fec pour les conferver, après les avoir fait un peu fécher au foleil. Les jujubes fe nomment auffi gingeoles: elles font affez femblables aux cornouilles; mais elles font douces en maturité, & les cornouilles font toujours aigrelettes. Les jujubes ne peuvent pas fe conferver plus de deux ans, encore faut-il s'en défaire au plutôt, fi elles ont été mal féchées, mouillées ou dans un lieu humide, ou fi elles s'échauffent dans les balles.

Le jujubier vient des pays chauds, & il aime les terreins chauds & les belles expofitions: il croît au refte en toutes fortes de terres, même dans les places & carrefours d'Italie, Provence, Languedoc, &c. Dans les Provinces moins méridionales, il faut le placer dans une terre graffe en plein midi, contre quelque mur qui lui renvoye toute la chaleur.

On en peut élever beaucoup de femence, en fichant des noyaux de jujubes dans une planche de bonne terre légere, bien labourée & expofée au midi ou au levant; il fuffit que cette planche ait trois pieds de large fur quinze pieds de long: il faut faire ce travail au mois d'Avril ou de Mai, & laiffer tremper les noyaux huit jours dans de l'eau avant de les femer; on fume la terre avec de la marne bien confommée, ou, fi l'on n'en a point, avec du terreau de fumier de cheval mêlé d'autant de fumier de moutons bien pourri: puis on place ces noyaux dans des trous qu'on fait en plantant en droite ligne: on en met deux ou trois dans chaque trou; on ne leur donne qu'un peu de terre, & on unit toute la planche avec le rateau. Il eft néceffaire de les arrofer de tems en tems avec de l'eau qui ne foit point crue, en plein midi, jufqu'à ce qu'ils fortent de terre, & le foir quand ils font levés; & pour lors on a foin de les labourer & de les farcler. Lorfqu'ils ont acquis environ un pouce de groffeur, on les leve & on les met en place au mois de Novembre; ils ne demandent qu'un peu de labour & quelques arrofemens.

Du Nefflier ou *Meflier*, Mefpilus.

Le nefflier & le cormier ont beaucoup de rapport pour la qualité & la forme de l'arbre & des fruits.

Les neffliers font longs à croître, viennent de moyenne hauteur, & reffemblent au prunier quant à l'écorce & à la nature du bois; ils jettent de grandes

racines fort difficiles à arracher, & des feuilles longues, presque semblables à celles du laurier, armées d'épines, mais peu aigues; ils ont le tronc assez gros & le bois fort dur; leurs fruits ressemblent à de petites pommes couronnées, & ont cinq nœuds ou osselets, quelquefois quatre, mais rarement trois. Les nesfles ne sont bonnes qu'en mollissant; elles ne mûrissent point sur l'arbre, mais on les abat en automne & on les fait mûrir & jaunir sur de la paille, comme les cormes; elles sont plus astringentes.

Il y a trois sortes de neffliers. 1°. Le nefflier sauvage, qui donne de petites nesfles seches, qui sont proprement les mesles. 2°. La bonne espéce est le vrai nefflier; il a les feuilles larges, devient plus grand & donne les grosses nesfles, qu'on appelle des *saint-Lucas*, parce qu'on les cueille à la saint-Luc. Et la troisiéme espéce, qui est meilleure, plus rare & plus curieuse, a le fruit sans noyau; mais il est le plus petit & le moins sec de tous.

L'amelanchier, dont nous parlerons au Chapitre *des Arbrisseaux*, est aussi une espéce de nefflier.

Le nefflier est assez estimé, & il n'y a guère de maison de campagne qui n'en ait: il est fort rustique, & vient très-bien dans les jardins & dans les champs, à l'humide & au froid, quoiqu'il aime l'air tempéré, & la terre grasse & sablonneuse. Le plus sûr est de le mettre dans une terre qui ne soit ni trop humide ni trop seche, dans quelque lieu peu exposé au soleil, parce qu'il a l'écorce si mince, que le moindre coup de soleil l'altere: c'est pourquoi il réussit jusques sur des bords de ruisseaux.

On le plante en Novembre, soit de plants enracinés ou de boutures: on l'éleve aussi de noyaux en terre bien fumée; & pour en avoir plutôt le fruit, on le greffe sur quelque sujet de son espéce, ou bien sur poirier, pommier, coignassier, épine blanche, &, ce qui est le plus ordinaire, sur l'épine-vinette, pour laquelle il a beaucoup d'amitié; & il tient toujours de sa seve, parce qu'on l'y greffe ordinairement; mais quand on l'ente sur pommier-franc ou sur coignassier, les nesfles en sont plus grosses & meilleures. On le greffe en fente au mois de Mars, ou en écusson à la saint-Jean; la greffe en fente est meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre: il faut lever les greffes plutôt sur le milieu du nefflier que sur les sommités de l'arbre. On doit pourtant prendre les greffes à l'extrêmité des branches d'une ou de deux seves; celles qui ont deux seves valent mieux, sur-tout quand on y peut lever des greffes qui aient des anneaux au commencement du bois de la derniere seve: ces anneaux sont les marques de certaines fibres transversales qui arrêtent la vivacité de la seve, & qui font qu'au lieu de se porter abondamment au haut de l'arbre, & de former beaucoup de bois & de fleurs qui coulent, elle se distribue sagement & donne des productions complettes. Il n'y faut couper que le bois mort & gâté.

On cueille les nesfles en Novembre: on en a après trois années de greffes. Les trois premieres années, il est nécessaire de labourer le nefflier trois fois par an, & ensuite une fois ou deux comme les autres arbres. Quand il est attaqué de vers, on arrose son tronc avec du vinaigre, ou bien on y répand des cendres.

Les nesfles ne craignent point la gelée, & elles ne tombent point de l'arbre si on ne les abat: on les mange ou crues après qu'elles ont mûri sur la paille, ou confites dans du vin & du sucre.

De l'Azerolier, Mespilus aronia.

L'azerolier est un arbre sauvage & épineux, qui est une espéce de nefflier, ou, pour mieux dire, c'est une épine blanche qu'on appelle *épine d'Espagne*. Elle a les feuilles

feuilles plus larges que l'épine commune ; son fruit est sujet à couler, & elle le jette à l'extrêmité des petites branches qui sortent des grosses aux mois de Mars & d'Avril de chaque année, comme font les coignassiers; mais avec cette différence remarquable, que l'azerolier enté sur le coignassier, (car il n'est souvent qu'un composé de deux arbres confondus) pousse en automne, quoique le coignassier ne pousse qu'en Mars. On greffe l'azerolier sur l'épine blanche, sur des coignassiers, & quelquefois sur des petits sauvageons de poiriers, ou sur des poiriers greffés qui ne réussissoient pas bien.

Son fruit, qu'on nomme azerole, est bien moins gros que la nefle ordinaire : il a comme elle une espéce de couronne, & renferme deux ou trois noyaux : au commencement il est verd, dur, âpre & désagréable, & il est long-tems à mûrir; mais en mûrissant il devient mou, doux, assez semblable en couleur & en figure à celui de l'épine blanche; mais deux fois plus gros, & à-peu-près comme une cerise: l'œil en est fort grand & fort ouvert, la queue courte, menue & enfoncée, la chair jaunâtre & un peu pâteuse, ayant, comme je viens de le dire, deux noyaux assez gros, ce qui fait qu'il n'a pas beaucoup de chair : le goût en est aigrelet & assez agréable; mais comme il est trop âcre à manger crud, on en fait d'agréables confitures au sucre, au miel & au vinaigre.

Il aime les pays chauds & vient en toutes sortes de lieux, mais principalement aux belles expositions, parce qu'il est sujet à couler : il y en a beaucoup en Languedoc & en Provence. Il vient en plein vent, en buisson & en espalier. Sa greffe la plus naturelle est sur l'épine blanche : on peut aussi le greffer, ainsi que je l'ai dit, sur le sauvageon de poirier au défaut de l'épine; ou sur le neflier & sur le coignassier qui donnent du fruit plutôt, le donnent plus gros & chargent davantage : il n'y a même qu'à appliquer une greffe d'épine blanche sur un coignassier, pour qu'il en vienne des azeroles.

Il y a une autre espéce d'azerole plus grosse de moitié que la commune; la feuille figure de même, mais elle est beaucoup plus large, plus grise, cendrée & plus épaisse.

L'azerolier de Canada forme une troisiéme espéce; le fruit en est aussi gros que les autres; mais l'espéce en est plus considérable, meilleure & charge davantage : la feuille en est très-large, semblable aussi à celle de l'épine, mais peu découpée & dentelée, & les piquans en sont très-longs. Ces deux dernieres espéces sont assez nouvelles & assez rares.

Il y a aussi l'azerole blanche qui est très-rare, & qui a la même aigreur & le même agrément que les rouges : elle vient de Florence.

De l'Alizier, Lotus *ou* Cratesgus, *& du Micocoulier,* Lotus fructu Cerasi

L'alizier est un arbre d'assez belle venue, dont la feuille ressemble au mûrier blanc, & le fruit à l'azerole : il charge beaucoup, & il est rouge, aigrelet, de bonne odeur & de bon goût, quand l'arbre est au midi ou au levant. Outre le fruit, comme cet arbre jette beaucoup de branches, & que ses feuilles ne sont sujettes à aucune vermine, on en fait de très-belles allées. Le bois d'alizier est aussi fort recherché, parce qu'il est dur & noir, sert à faire des flutes, fifres, manches de couteaux & autres ouvrages.

Les aliziers languissent dans les terres légeres ou maigres; ils veulent une belle exposition, & une terre grasse ranimée par de bon fumier de mouton & bien labourée. On les éleve de semence, & on les plante en allées à quinze pieds de distance les uns des autres : il faut les labourer plusieurs fois l'an pendant leurs quatre premieres années.

On peut laiſſer mûrir le fruit des aliziers ſur de la paille comme les neffles. Il y en a qui n'ont point de noyau : il y en a auſſi qui ſont noirs & doux comme des ceriſes, & c'eſt le micocoulier.

De l'Olivier, Oleaſter.

I. *Deſcription.* L'olivier eſt un arbre touffu & rond qui jette des feuilles longues qui ſe terminent en pointe & vont en diminuant : elles ſont vertes par-deſſus, blanchâtres par-deſſous, groſſes, graſſes & ameres. Il porte en Juin des fleurs blanches & grappues en forme de raiſins, d'où vient l'olive, fruit qui eſt d'abord verd, puis pâle, & noir quand il eſt mûr. L'olivier dure long-tems, & ſon bois eſt beau, veineux & de bonne odeur : il brûle auſſi bien verd que ſec.

II. *Profits.* L'olivier charge beaucoup, & on mange les olives ou mûres & ſeches, ou d'ordinaire vertes & confites en ſalade, &c. Elles ſont de garde. C'eſt avec ce fruit qu'on fait auſſi l'huile d'olives qui eſt d'un ſi grand uſage, particuliérement en aliment; & le bois d'olivier s'employe à quantité d'ouvrages.

III. *Lieux.* L'olivier aime les pays chauds, ou auſſi tempérés que le Languedoc & la Provence : les olives y ſont groſſes comme un gland de chêne; mais celles d'Eſpagne ſont groſſes comme des muſcades.

Il y a auſſi des oliviers ſauvages qui ſont épineux, & plus petits que les domeſtiques : ils produiſent force olives qui ſont plus ſavoureuſes que les autres, quoiqu'elles ſoient moins groſſes.

Les oliviers demandent un terroir gras, & cependant léger & chaud, expoſé au plein midi ou au levant, comme une colline ou une montagne, & jamais un vallon. Ils ne demandent pourtant point tant de nourriture ni de ſoins que la vigne.

IV. *Multiplications.* Cet arbre ſe multiplie ou de marcottes qu'on ne leve qu'au bout de cinq ans, ou de boutures & de rejettons qu'il pouſſe en nombre, & qu'on choiſit bien ronds, d'une écorce unie, vive, & luiſante, ſans branches, de la groſſeur de deux bons pouces, & d'un pied & demi de long. On leve la premiere écorce, & on ne laiſſe que la verte qui eſt plus délicate. On met ces plants en terre au mois de Novembre dans les pays bien chauds, & aux mois de Février & de Mars dans les climats plus doux : on les poſe debout comme ils étoient ſur l'arbre, dans des trous de quatre pieds en tout ſens, ouverts deux mois auparavant, pour que la terre mûriſſe; on y mêle du fumier & de la cendre : on met quatre doigts de bonne terre au-deſſus de chaque plant, & on le foule ou on le bat, afin qu'il ne ſoit point éventé, & qu'il pouſſe & pullule bien; il n'y a qu'à les arroſer & les ſarcler. On fait, de cette maniere, des pépinieres d'oliviers dans des endroits bien airés, dont la terre ſoit preſque noire, ſubſtantielle & labourée de trois bons pieds de profondeur. Ce ſeroit perdre ſon tems que de vouloir élever des oliviers de noyaux : il eſt même plus sûr de les greffer à trois ans, franc ſur franc, & des meilleures eſpéces.

V. *Culture.* Il ne faut les tranſplanter qu'au bout de cinq ans; pendant ce tems, les labourer d'abord tous les mois, & enſuite au printems & en automne pour le moins; les amender tous les ans en automne de fumier de chevre, & les arroſer d'eau de pluie pendant les chaleurs. On ne les taille point les deux premieres années; la troiſiéme on ne laiſſe que deux branches à chaque pied; on en coupe la plus foible la quatriéme année; & à cinq ans on les tranſplante à demeure, en Novembre ou en Mars, ſelon que le lieu eſt chaud & léger ou gras & humide.

On les tranſplante en mottes dans des trous eſpacés en terres labourables de cinquante pieds, ou du moins de vingt-cinq à trente, ſi le terroir eſt léger : il eſt

néceſſaire que la terre des foſſes, où on les met, ait été fouie & mûrie à l'air pendant deux mois, ou qu'on ait brûlé de la paille dans chaque trou, pour en animer les ſels : il faut qu'il n'y ait point d'eau dedans : il eſt bon auſſi d'y mêler du fumier, & qu'il ne ſorte de terre qu'un petit bout du tronc. On doit les garnir d'épines, afin que les beſtiaux qui paſſent ou qui labourent dans l'*olivet*, (c'eſt ainſi qu'on appelle un lieu planté d'oliviers) n'y faſſent point de tort.

On laboure les oliviers à la houe deux fois l'année, à la mi-Juin & à la mi-Septembre : on fait des rigoles qui conduiſent l'eau & le limon aux pieds des oliviers, ſur-tout quand ils ſont ſur des côteaux : on met en automne le poids de ſix livres de fiente de chevre à chaque pied, & quelquefois de la lie d'olives, pour les engraiſſer & faire mourir les vers qui s'y engendrent : on les laiſſe déchauſſés depuis le mois d'Octobre juſqu'au mois de Février, afin qu'ils profitent des pluies & des fraîcheurs de la ſaiſon ; & on coupe toutes les branches qui y cauſent de la confuſion, les bois morts & les rejettons que l'olivier jette en abondance, tant au tronc qu'au pied, à moins que ce ne ſoit un vieux tronc qu'il faille renouveller ; & en ce cas, on doit y laiſſer un ou deux des plus beaux rejettons.

On ne taille pas les oliviers, qu'ils n'aient huit années, & on ne les taille que de huit ans en huit ans, par un beau tems en décours, & à la fin de l'hiver un peu avant que l'arbre commence à bourgeonner : on coupe juſqu'au vif tout ce qu'il y a de vermoulu, pourri, ſec ou gaté ; & pour que la plaie n'ait point de mauvaiſe ſuite, & qu'elle ſe recouvre plus vîte, on la frotte avec du marc d'huile.

Il y a des gens qui prétendent qu'on ne doit planter aucun chêne dans le voiſinage de l'olivier ; parce qu'il faut, diſent-ils, que l'un ou l'autre périſſe.

Si les oliviers pouſſent avec vigueur, ſans cependant rapporter de fruits, on les déchauſſe, & on en coupe quelque groſſe racine, cela les fait fructifier ; ou bien on y met de la lie d'huile d'olive non ſalée, mêlée avec de la vieille urine d'homme ou de pourceau, huit pintes pour chaque pied de gros olivier. Il y en a qui y mêlent de la chaux, pour raviver les ſels de la terre ; mais le plus sûr eſt de greffer l'olivier.

On greffe cet arbre au mois de Mai, & ordinairement en écuſſon ; il n'y faut rien couper qu'après un an de greffe, & couper net & tout à raze de la tige.

En Provence, quand un olivier eſt uſé, & que l'on compte de l'abattre, on a un moyen de le forcer auparavant à rendre tout ce qu'il peut encore donner de fruit. On enleve de ſes jeunes branches un pouce d'écorce circulairement, & on les recouvre d'une autre écorce enlevée aux branches d'un jeune olivier ; on y met enſuite l'appareil ordinaire des greffes, afin que la plaie ſe guériſſe ; & les branches du vieux olivier, ainſi entées, portent du fruit abondamment. C'eſt à-peu-près de même qu'en Languedoc : quand on ente les oliviers au mois de Mai, on coupe l'écorce circulairement de la largeur de trois doigts au-deſſus de l'ente, de ſorte qu'on y découvre le bois du tronc ou de la groſſe branche : la ſeve n'ayant plus de paſſage pour retourner aux racines, afflue de plus en plus dans les branches d'au-deſſus de la plaie, en ſorte qu'elles jettent le double de fleurs & de fruits de ce qu'elles ont coutume d'en donner ; elles meurent la même année. On aime mieux faire périr ainſi le vieux bois, que de le couper d'abord au-deſſous de l'ente, parce que, de cette façon, on en retire encore un profit conſidérable.

En Eſpagne, ils n'élevent point leurs oliviers ſur tige, comme nous ; ils les tiennent bas, & leur font faire des cepées comme de gros buiſſons ; le plant en rapporte plus de fruit, il eſt moins expoſé aux vents, & il eſt plus aiſé à cueillir : c'eſt pourquoi il faut toujours, en le taillant, le tenir bas & garni de ſouches ; car le naturel de cet arbre eſt de jetter beaucoup en fruits ou en bois. On plante

plutôt des olives de la grosse espéce que de la petite, parce que les gros fruits ont plus de chair & d'huile.

VI. *Cueillette.* On cueille les olives à la main en Novembre ou Décembre, & on les cueille bien mûres, c'est-à-dire, commençant à rougir, ou même noires, quand c'est pour faire de l'huile : mais si c'est pour manger, on les cueille vertes en Juin & Juillet; & alors elles ont un goût âpre, amer & insupportable. Pour leur ôter ce mauvais goût, on les prépare de plusieurs manieres.

1°. Voici celles dont on se sert pour les picholines, qui sont de l'espéce la plus petite, mais la meilleure. Après qu'on les a cueillies, on les étend sur des draps, & on les laisse essorer à l'air pendant quelques jours; ensuite on en remplit des barils, on y mêle un boisseau de cendre de sarment ou de chêne, & un demi-boisseau de chaux tamisée, avec de l'eau par-dessus, pour que les olives baignent dedans : on mêle bien le tout, prenant garde de ne point meurtrir les olives : cela fait, on les laisse dans cette lessive pendant douze heures; puis on prend une olive, on la fend pour voir si la chair quitte le noyau; & si cela est, il est tems de confire ce fruit.

Il y en a qui mettent de la chaux vive dans cette lessive; elle prend une couleur rouge, & elle communique aux olives une saveur âcre & piquante. Pour les adoucir parfaitement, au sortir de la lessive, on les met tremper dans de l'eau douce que l'on change tous les jours, jusqu'à ce que les olives aient perdu leur âcreté, & qu'elles soient même devenues fades; ce qui arrive ordinairement en huit ou neuf jours. Quand elles sont en cet état, on les met, avec de la saumure, dans d'autres barils, où elles acquiérent leur degré de perfection dans l'espace d'environ un mois : cette saumure se fait en faisant fondre, dans de l'eau, autant de sel qu'il en faut pour qu'elle puisse soutenir un œuf; on y ajoute du thym, du serpolet, de l'anis ou quelque branche de fenouil; & il faut changer la saumure de trois mois en trois mois, sinon les olives perdent leur goût.

2°. Les gens du pays gardent long-tems leurs olives, pour les confire ensuite & les manger quand bon leur semble : ils les conservent dans de la piquette ou dans de l'eau salée; mais la piquette vaut mieux : parce que les olives prennent un mauvais goût dans de l'eau salée, & qu'elles y pourrissent très-souvent.

Quand ils veulent les confire, soit pour les manger eux-mêmes, soit pour les vendre, ils prennent des olives vertes & nouvellement cueillies, ou bien de celles qu'ils ont conservées dans de la piquette ou dans de l'eau salée; ils les mettent tremper pendant plusieurs jours dans de l'eau douce qu'ils changent très-souvent : ensuite ils les remettent dans une autre eau préparée avec de la barille ou soude, & des cendres d'olives brûlées, ou bien de la chaux : delà ils les font passer dans une seconde saumure faite d'eau & de sel, avec laquelle ils les mettent dans ces petits barils dans lesquels ils nous les envoyent : pour leur donner la pointe agréable qu'elles ont, ils jettent par-dessus une essence composée ordinairement de girofle, de cannelle, de coriandre, de fenouil, &c. C'est dans la composition de cette essence que consiste tout le secret de confire les olives : au bout de sept ou huit jours, elles sont en état d'être mangées.

Dans le levant, on ne mange que des olives noires & bien mûres : après qu'elles ont un peu séché au soleil, on remplit des jattes par couches d'olives & de sel, bien pressées & sans eau.

Les picholines se conservent plus long-tems que les olives préparées de toute autre maniere. Les olives d'Espagne sont plus grosses & plus ameres que celles de Veronne : celles de Provence & de Languedoc tiennent le milieu pour la grosseur entre les picholines & les olives de Veronne. Je parlerai ailleurs de l'huile d'olives.

Du Pistachier, Pistacia.

Le pistachier a les feuilles d'un verd tirant sur le jaune, & il est en tout semblable au térébinthe. Il produit son fruit à l'extrêmité des branches : ce fruit sort en façon de grappe de raisin, & est composé de deux écorces avec une jointure qui va par le milieu, & qui s'ouvre quand le fruit est mûr ; l'écorce de dehors est rousse & de bonne odeur ; celle de dedans est rougeâtre en-dehors & verte en-dedans, & elle renferme un noyau blanc comme une noisette, qui est doux & fait bonne haleine : c'est la pistache ; les plus lourdes sont les meilleures.

Le pistachier, tant mâle que femelle, se multiplie de rejettons enracinés que l'on plante en Avril, ou bien on le greffe sur l'amandier : il demande même terrein & mêmes soins que l'olivier. On prétend que, pour que les pistachiers fructifient bien, il faut en mettre un mâle auprès d'une femelle, entrelacer les deux troncs jusqu'aux branches, leur tenir le pied couvert de fumier pendant trois ans, & les arroser fréquemment, sur-tout dans la premiere huitaine.

Le térébinthe & le pistachier ont une grande sympathie par leur seve résineuse : quand on met deux greffes ou deux entes mâle & femelle de pistachier sur un térébinthe, elles prennent facilement. Voici un moyen plus sûr pour en avoir : il faut prendre pour cela une pistache mâle, & la joindre avec une pistache femelle; elles produiront deux arbres qui, par leur réunion, n'en feront qu'un, en s'entortillant en maniere de corde. On connoît la pistache mâle par deux boutons qu'elle a sur son écorce, & la femelle par un petit creux qu'elle a ; il est essentiel qu'elles soient jointes mâle & femelle, sans quoi l'on n'auroit que des pistaches vuides : cela prouve que les plantes ont deux sexes. Le palmier le prouve aussi.

Du Palmier, Palma.

Le palmier est un arbre fort haut qui a le tronc droit & écaillé, & qui ne produit des branches qu'à sa cime ; elles se tournent en rond, parce que leurs extrêmités penchent vers la terre ; ses feuilles sont longues, doubles & étroites comme une épée : il jette force fleurs attachées à une queue très-mince, arrangées en grappe, & semblables à celles du safran, si ce n'est qu'elles sont plus petites & blanches : c'est de ces fleurs que viennent les dattes, fruits cylindriques, charnus, jaunes un peu plus gros que le pouce, assez agréables au goût, & qui ont un noyau fort dur, long, gris & enveloppé d'une peau mince & blanche. Les dattes sont un aliment assez sain, & outre cela on en fait du pain & du vin : elles viennent de Tunis à Marseille ; elles ne se conservent pourtant pas, parce que les vers s'y mettent bien vîte. On fait aussi du miel avec des dattes, lorsqu'elles sont dans leur maturité ; & ce miel n'est guère inférieur à celui des abeilles.

Le palmier n'aime que les pays chauds ; il croît même sans culture dans les terres légeres, sablonneuses & nitreuses : c'est pourquoi il vient bien sur les bords de la mer. On le plante de plants enracinés en Avril ou Mai ; ou bien on le seme de noyaux frais en Octobre, dans l'endroit où l'on veut qu'il demeure : il est bon d'y mêler de la cendre avec la terre, & de l'arroser souvent de lie de vin, ou pour le mieux de saumure. Le palmier a ses deux sexes, qui aiment à se joindre.

ARTICLE III.

Des Arbres champêtres portant fruits à coque ou gousse.

Du Noyer, Nux.

Le noyer eſt un arbre fort beau & de grand rapport, qui a la racine veinée, longue & groſſe; le tronc long, maſſif, & couvert d'une peau cendrée, épaiſſe & pleine de fentes; les branches fort étendues, les feuilles longuettes, d'une odeur forte, ſortant pluſieurs d'une même queue comme au frêne. Cet arbre fleurit en Mars & Avril; & il fleurit, non pas comme les autres, mais par chatons, qui ſont des fleurs herbeuſes ayant une couverture verte, dans chacune deſquelles il y a une noix.

I. *Utilité.* Il n'y a point de pays où il y ait tant de noyers qu'en France, & le profit en eſt très-conſidérable; 1°. on mange les noix confites, en cerneau & en coque, vertes ou ſeches; 2°. on en fait de l'huile qui ſert à peindre, à brûler, à frire, &c. Les Payſans en font de la ſoupe, de même qu'au Mirebalais on fait une eſpéce de chandelle avec le marc des noix preſſurées; 3°. on ſe ſert du bois de noyer, même de ſes racines, pour faire des poteaux, planches, meubles, ouvrages d'ébéniſtes, monter des armes; &c. 4°. La racine de noyer tirée en hiver: l'écorce ôtée lorſque l'arbre eſt en ſeve: les feuilles, & la coque quand on en tire le cerneau, ſervent aux Teinturiers à teindre en noir ou en fauve. Si on fait bouillir des coques vertes de noix dans de l'eau, & qu'on la jette auſſi-tôt ſur la terre, on en fait ſortir une quantité de vers bons pour la pêche. Il n'y a auſſi qu'à frotter de cette eau toute ſorte de bois blanc, ſur pied ou non, pour qu'il devienne couleur de noyer.

II. *Eſpéces.* Il y a trois ſortes de noyers qui ſe diſtinguent au fruit: l'un a la noix plus agréable, beaucoup plus groſſe, & la coquille bien plus mince que les autres; mais il charge moins: l'autre eſt long, médiocrement gros, a le bois épais, mais c'eſt l'eſpéce qui charge le plus: & la troiſiéme eſt petite, a pluſieurs angles, & n'eſt guère bonne qu'à faire de l'huile.

Il y a une eſpéce de noyer de Canada, dont l'amande n'eſt pas ſéparée comme les autres: elle reſſemble au fruit de l'amandier.

III. *Lieux.* On plante ordinairement le noyer dans les terres à bled, & il ſe plaît fort dans les terres graſſes: il ne refuſe cependant aucun terroir; mais il aime mieux les lieux froids, ſoit humides ou montagneux; & il vient mieux & rapporte davantage en plein champ, dans les chemins, & même dans les voiries, que dans les jardins, parce qu'il aime à être battu des vents & des gens, pour donner moins de bois & plus de fruit, à cauſe qu'il eſt fort ſéveux. On prétend que ſon ombre eſt mal-ſaine, & que cet arbre attire ſouvent le tonnerre: on dit auſſi que les autres plants, ſoit arbres, grains & herbes, réuſſiſſent difficilement dans ſon voiſinage, parce que le grand ombrage qu'il forme les étouffe, que ſes longues racines les affament, que l'onctuoſité & l'odeur de ſon bois les empoiſonnent, & que c'eſt pour cela qu'on le plante fort au large dans les plus mauvais endroits des terres à grains, ſur les chemins, ſur les liſieres, ſur des revers de côteaux, &c.

On peut planter des allées de noyers ſur les avenues des maiſons de campagne; ils y font bien, & cela fait honneur, plaiſir & profit; mais il n'en faut point mettre dans les jardins, parce qu'outre qu'ils ne s'y plaiſent pas, ils ruinent encore les autres fruitiers.

IV. *Culture.* On ſeme les noix en Février, & on les replante en pépinieres dans

le mois d'Octobre, deux ans après qu'elles sont levées. Pour les avancer, quand les noix sont mûres & qu'elles tombent dépouillées de leur premiere enveloppe, il faut aussi-tôt en choisir des plus belles, non anguleuses, & qui aient l'écorce blanchâtre, aisée à rompre, & le noyau blanc & doux, en mêler quelques-unes de la grosse espéce parmi les longues qui rapportent davantage, & les ranger proprement dans un mannequin ou dans un tonneau sur du sable de cave, par lits; savoir, un lit de sable de l'épaisseur de deux doigts, & un lit de noix, puis un autre lit de sable & un de noix, ainsi de suite jusqu'à ce que le vaisseau soit plein: lorsqu'il est entiérement rempli, on le met à la cave, ou dans quelqu'autre endroit où il ne gele point, & on l'y laisse jusqu'au mois de Mars: de cette maniere le germe avance considérablement; les plants naissans sont à couvert des rigueurs de l'hiver, & ils ne craignent, ni les taupes, ni les mulots, ni les corneilles qui ont coutume de les manger l'hiver. Au mois de Mars, après que toutes les gelées & les pluies sont passées, on tire doucement du mannequin ce qu'on veut planter de noix; & sans toucher au germe, que les approches du printems ont fait sortir, on les met aussi-tôt par un beau jour, en bonne terre bien labourée de trois façons, à huit ou dix pouces l'un de l'autre, dans des rigoles espacées de deux pieds.

Il est nécessaire de les sarcler avec soin quand ils levent, d'en labourer légérement la terre avec la pioche avant qu'elle s'endurcisse, & de leur donner par an quatre labours que l'on fera plus profonds à mesure qu'ils croîtront; par ce moyen en quatre ou cinq ans, ou tout au plus en six, ils seront assez forts pour être mis en place.

Les plus gros ne sont pas les meilleurs pour planter: un noyer de trois ou quatre pouces de grosseur, & haut de six pieds, profite plus en un an, qu'un beaucoup plus gros en deux. En les transplantant, on leur coupe le pivot, on leur taille les racines en pied de biche, & on n'y laisse que les plus belles; mais on ne les étête point comme les autres arbres, parce qu'il faut qu'ils fassent une belle tige: puis on les plante au cordeau, à cinq toises l'un de l'autre, dans des trous larges de six pieds, & profonds de trois, au fond desquels on jette deux pieds de bonne terre neuve, & on met l'arbre par-dessus, afin qu'il n'ait qu'un pied de terre, parce qu'elle s'affaisse toujours assez; ensuite on garnit chaque arbre d'un pieu & d'épines, pour le défendre contre le vent & les bestiaux; on y donne trois labours par an, jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour s'en passer; ce qui va ordinairement à çinq ou six années: il deviendroit creux, s'il avoit beaucoup d'herbe au pied.

Il y a des gens qui levent & transplantent leurs noyers dès la seconde ou troisiéme année, & après quatre ou cinq autres années, ils les transplantent une seconde fois, pour les mettre dans l'endroit où ils doivent rester pour toujours. Quoique ces transplantations réitérées soient contraires à la pratique des Jardiniers, qui ne levent leurs noyers qu'à l'âge de six à sept ans pour les planter à demeure, cependant l'usage de ces transplantations paroît assez conforme au génie du noyer qui aime l'agitation; de plus, par-là on lui ôte de bonne heure le pivot, qui grossit si fort dans les autres, qu'il dérobe toute la nourriture des foibles racines, en sorte qu'en quatre ou cinq ans elles deviennent à rien. On a vu des noyers de sept à huit ans qui n'avoient que le seul pivot.

Le noyer a cela de particulier, qu'il ne craint point d'être venté, battu ou brisé; cela ne lui fait point de tort: il n'y a qu'à couper tout le bois-mort ou rompu, & le couper en talus, pour que l'eau y ait moins de prise & que la branche repousse mieux. Souvent même on incise avec un fer le tronc & les fortes branches du noyer, pour le ranimer.

V. *Fruits.* On mange les noix en trois façons différentes; 1°. vertes, avant que le bois ſoit formé, on les confit au ſucre; 2°. vers la Magdeleine on en fait des cerneaux, juſqu'à ce que la chair de la noix ait acquis ſa conſiſtance & ſa dureté naturelle; 3°. on les mange mûres, après qu'elles ont été abattues.

Il eſt tems de les cueillir quand elles commencent à tomber d'elles-mêmes, dépouillées de leur premiere peau; ce qui arrive ordinairement vers la Sainte-Croix à la mi-Septembre; on les abat par un beau jour à coups de perches, comme les pommes que l'on cueille auſſi dans ce tems; mais on gaule les noix plus rudement que les pommes, parce qu'on ne craint pas d'endommager le noyer.

On met les noix en monceaux dans quelque lieu ſec & bien aëré juſqu'à ce qu'on leur ôte leur premiere robe; enſuite on les répand dans le grenier, pour qu'elles ſechent mieux; car elles ſe moiſiſſent & ſe gâtent en peu de tems, quand on les met tout-d'un-coup par tas, ou toutes humides, dans le lieu de garde. Plus elles ſont vieilles, plus elles ſont déſagréables, dures & mal-ſaines; & quoiqu'elles ſe convertiſſent naturellement en huile, l'huile de vieille noix n'eſt pas ſi bonne ni ſi belle. Je parlerai ailleurs de cette huile.

Pour conſerver les noix dans leur fraîcheur, on les cueille au milieu de leur maturité, & on les enferme ſous le ſable dans un lieu frais. Si l'on n'a pas pris ce ſoin, & qu'elles ſoient devenues trop ſeches, il faut les faire tremper toutes entieres avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laiſſer quelques jours; elles deviendront preſque ſemblables à des noix vertes.

De l'Amandier, Amygdalus.

L'amandier vient aſſez gros; ſon tronc eſt rarement droit, & ſon écorce eſt rude; il n'a ſouvent qu'un pivot pour toutes racines: il reſſemble au pêcher; mais il fleurit plutôt, & ſes fleurs ſont blanches; elles produiſent les amandes douces & ameres. L'amandier ſert de ſujet pour greffer toutes ſortes de pêches & d'abricots.

Il y a trois ſortes d'amandes. L'amande de Genes eſt fort tendre & ſans coque, mais elle donne peu de fleurs, & elles ſont fort ſujettes à la coulure. L'amande groſſe, large & fort liſſe eſt celle dont on ſe fournit. On en voit une troiſiéme eſpéce, qui eſt plus petite, plus ronde & moins bonne, & elle a peine à quitter l'arbre, quoique mûre. C'eſt des amandes douces de la ſeconde eſpéce dont on ſe ſert le plus pour multiplier ce plant: les plus belles viennent d'auprès d'Avignon.

L'amandier aime le terrein rude, ſec & chaud, & ſe plaît ſur-tout dans un ſable qui a de la ſubſtance: il eſt ſujet à la gomme dans les terres graſſes; il vient en eſpalier mieux qu'en plein vent. Comme il reprend difficilement, à cauſe qu'il pivote ordinairement ſans traînaſſer, il vaut mieux le mettre tout-d'un-coup en place, que de l'élever en pépiniere. Il ſe multiplie d'amandes douces qu'on fait germer dans le ſable à la cave pendant l'hiver, & qu'on plante au printems; ou bien on l'écuſſonne ſur d'autres amandiers, ou ſur des pruniers de petit damas noir.

On met auſſi dans les vergers quelques abricotiers & pêchers à plein vent, parce que le fruit y a plus de goût que dans les baſſes tiges. *Voyez* la culture entiere de ces arbres, au Traité du Jardinage.

Du Pin, Pinus.

Le pin a le tronc gros, haut & fort droit, le bois jaunâtre & peſant, l'écorce fort rude & rougeâtre; il ne jette de branches qu'à ſon ſommet, mais il en jette beaucoup; au lieu de feuilles, il a de petits brins toujours verds: il fleurit au printems.

printems. En vieilliſſant il ſe pourrit & ſe convertit en *torches.* C'eſt ainſi qu'on appelle la graiſſe ou réſine dont on fait la poix navale.

Par les inciſions que l'on fait au pin, il en ſort une gomme ou réſine liquide, épaiſſe & blanchâtre, qu'on nomme *galipot* ou *encens blanc*, qui ſe brûle dans les Egliſes de village. Il n'y a point de gomme qui ſoit d'un plus grand uſage, parce qu'elle eſt la baſe de quantité de Marchandiſes, comme groſſe térébenthine, huile éthérée, ou eſſence de térébenthine, poix graſſe, ou poix blanche de Bourgogne, poix réſine, bray ſec ou arcanſon, poix noire, &c.

Le pin aime les terres ſablonneuſes, légeres & pierreuſes, même celles de rebut, & les lieux élevés, comme les côtes de la mer & les montagnes, où d'autres arbres ne croîtroient pas : on en voit des forêts entieres dans les pays du Nord, auſſi-bien que dans les pays chauds.

Toutes ſortes de plantes viennent bien ſous le pin, ce qui eſt tout différent du noyer ; & outre le bois & la réſine que le pin fournit, il donne encore les pignons, fruits oblongs, à demi ronds, blancs, tendres, doux & nourriſſans, enfermés ſous une pellicule rougeâtre, dans une coque oſſeuſe qu'on trouve dans les pommes écailleuſes du pin. On les en retire à coups de marteaux lorſqu'on veut les avoir cruds pour les ſemer, & on les garde en coque dans des pots neufs remplis de terre : on les en ſépare auſſi en mettant les pommes au four ; & quand elles ſont échauffées, elles s'ouvrent d'elles-mêmes & laiſſent voir leurs coques. Il y a pourtant une obſervation à faire, c'eſt que la pomme du pin maritime eſt ronde, & qu'elle s'ouvre aſſez aiſément ; au lieu que celle de montagne eſt plus longue, plus nette & moins ouverte. Le pignon eſt agréable à manger, & plus doux qu'une amande : on en met dans les ragoûts, on en fait des dragées, & on en confit ; ce qui s'appelle du *pignolet :* on en tire auſſi une huile qui eſt pectorale.

On plante les pins en Octobre & en Novembre dans les pays chauds, & ailleurs en Février & en Mars ; on met en bonne terre bien labourée cinq ou ſix pignons enſemble, qu'on choiſit bien mûrs, gros, nerveux, ſains, tendres & blancs ; mais il eſt néceſſaire de les avoir fait tremper auparavant pendant trois jours dans de l'eau, & de ne les pas mettre plus de cinq doigts en terre : il ſeroit encore mieux de les avoir fait germer pendant l'hiver dans le ſable, comme je l'ai dit des noyers. Il faut les ſarcler ſouvent, ne les lever qu'à trois ans, & prendre garde à ne pas bleſſer leurs racines, ſur-tout la principale, parce qu'ils ont peine à reprendre où on les tranſplante. Lorſqu'on les met dans une terre qu'on fume de fumier de vache, & qu'on cultive comme une terre à bled, ils y viennent bien mieux & durent long-tems, pourvu qu'on ait ſoin de les écorcer ſouvent, à cauſe des vers qui s'amaſſent ſous l'écorce, & qui minent l'arbre.

Les pommes de pin tombent d'elles-mêmes en Novembre, quand elles ſont mûres & elles ſe pourriſſent bien vîte, ſi on n'y prend garde. Les meilleurs pignons nous viennent de Catalogne, de Provence & de Languedoc. On appelle le pin l'arbre du ſcorbut, parce qu'on l'employe en Flandre & en Hollande contre ce mal, qui eſt commun : on coupe par petits morceaux des pommes de pin, & deux ou trois onces de l'écorce ; on met infuſer le tout dans une meſure de biere ; enſuite on le fait bouillir juſqu'à réduction de la moitié ou du tiers, & on en boit un verre de tems en tems : cette décoction empêche les paralyſies, les rétractions de membres, les douleurs vagues & les autres ſymptômes du ſcorbut.

Lorſque les pins ſont ſur leur retour, & qu'ils ne peuvent plus ſervir qu'à brûler, on en coupe l'écorce tout autour en couronne : par ces inciſions il coule aſſez long-tems une liqueur noirâtre qui eſt le goudron ; & quand elle ceſſe de

couler, c'eſt une marque que l'arbre eſt tout-à-fait mort, & qu'il n'eſt plus bon qu'à brûler. Le goudron ou bray liquide ſert à calfater & enduire les vaiſſeaux : on le contrefait avec des féces d'huile & de la poix noire.

Du Carrouge, Siliqua.

Le carrouge, autrement dit *carrobe* ou *ſilique*, eſt un arbre aſſez grand, plus large que haut, qui eſt fort commun dans les pays chauds ; ſon écorce eſt cendrée, & ſa feuille eſt comme celle du frêne, mais plus large, plus dure & plus ronde : cet arbre fleurit à la fin de l'hiver, & porte ſon fruit en été : il eſt renfermé dans des gouſſes, longues, larges & plates, de couleur de châtaigne. Quand les carrouges ſont fraîchement cueillies, elles ont une odeur déſagréable ; mais étant ſéchées ſur des claies, elles deviennent bonnes à manger & d'une odeur agréable, car alors elles ſont pleines d'un ſuc doux qui approche de celui du miel. On prétend que c'eſt-là le miel ſauvage, qui avec des laitues auſſi ſauvages, qu'on appelle en Provence *cardelles* ou *ſenniſſon*, faiſoit la nourriture de Saint Jean-Baptiſte. Les carrouges ſont meilleures pour engraiſſer les cochons que pour tout autre uſage.

Sans s'amuſer à en ſemer, il faut planter des rejettons de carrouge aux mois de Février & de Novembre, dans des foſſes profondes, en terrein ſec & bien expoſé au ſoleil ; ou bien en greffer ſur prunier ou ſur amandier, & les arroſer ſouvent.

ARTICLE IV.

Des Arbres à gland.

On comprend parmi les arbres qui portent du gland, non-ſeulement toutes les eſpéces de chênes, même de liege & le hêtre, mais auſſi les marronniers, les châtaigniers & les noiſettiers.

Pour élever de ces plants, il faut, à la chûte des glands, prendre de beaux glands, ou des châtaignes nouvelles, groſſes, claires, unies, pleines, non ridées ni piquées, & les faire germer l'hiver dans du ſable par lits, comme je l'ai dit du noyer ; puis, au mois de Mars, les répandre fort près l'un de l'autre, & confuſément dans des rigoles de bonne terre bien labourée, eſpacées de deux en deux pieds, & recouvertes de terre de la hauteur de trois ou quatre doigts ſeulement.

Enſuite on les entretient de petits labours fort légers pendant trois ans, ſans les éplucher, ni les émonder ; & après ces trois ans on les leve au mois de Novembre pour les planter en bois, ſi on les deſtine à cet uſage ; mais ſi l'on veut les élever en grands arbres pour en faire des avenues, des routes, des chênaies, des châtaigneraies, il faut les mettre en pépiniere, comme les ſauvageons de poiriers, & en ce cas, les couper à un pouce de terre, puis les laiſſer repoſer en liberté juſqu'au mois de Mars de la ſeconde année, qui eſt le tems de les éplucher d'un demi-pied de haut ſeulement, & de ne leur laiſſer qu'un jet : après cette façon, on ne leur doit plus toucher, ni couper aucune branche, juſqu'à ce qu'on les mette en place.

Du Chêne, Quercus.

Le chêne eſt le roi des arbres, à cauſe de ſa grandeur, de ſon étendue, de la fermeté & de la durée de ſon bois qui n'a point ſon pareil. Le gland, les feuilles, les écorces, les noix de galle & le gui qu'il fournit, ſont auſſi de menus profits qu'il ne faut point négliger.

Il y a trois principales eſpéces de chênes ; le chêne ordinaire ou vrai chêne, *quercus* ; le rouvre, *robur* ; & l'yeuſe ou chêne verd, *ilex*.

Le *vrai chêne* eſt le grand : il a la feuille plus large, & ſon gland (en Latin *balanus*) eſt plus long & plus gros que celui des autres. Quelques-uns appellent cette ſorte de chêne, *chêne blanc* ; il vient plutôt que les autres eſpéces, & il eſt plus haut, plus droit & meilleur, tant en charpenterie que menuiſerie.

Le *rouvre*, qui eſt la ſeconde eſpéce de chêne, eſt moins haut que les autres ; il a le tronc & le branchage tortu, ſujet à ſe creuſer, & fort dur ; l'écorce raboteuſe, & la feuille un peu plus petite que le vrai chêne, découpée à ondes aſſez profondes, & couverte d'une laine molle. Ses fleurs ſont des chatons, & ſes fruits des glands plus petits que ceux du chêne commun, mais longs, minces & à longue queue ; ils ſont agréables au bétail.

L'*yeuſe* a l'écorce unie & rouſſe, le bois maſſif & dur, d'un rouge noirâtre & d'aſſez belle hauteur ; les feuilles toujours vertes, d'où lui vient ſon nom de *chêne verd* ; elles ſont ſemblables au laurier, mais blanchâtres, rudes en-dehors, liſſées par-deſſous, & ſi dentelées qu'elles reſſemblent à des épines : ſon gland eſt plus petit & plus long que celui du chêne, & il a moins de vertu ; cependant ſon noyau eſt blanc, ferme & doux : on en mange en Eſpagne, comme nous mangeons ici des noiſettes. Les yeuſes épineuſes croiſſent en France, en Italie & ailleurs : celles d'Eſpagne ſont ſans épines.

Il y a pluſieurs ſortes d'yeuſes. Nous en avons dans les Provinces orientales de France une eſpéce qu'on nomme *ilex aculeata cocci glandifera*, qui ne monte qu'à la hauteur d'un arbriſſeau. Les Apothicaires l'appellent *kermès*, parce que c'eſt ſur cet arbriſſeau que ſe trouve le kermès, connu par d'autres perſonnes ſous le nom de *graine d'écarlate ou vermillon*, dont on ſe ſert dans la compoſition de la confection d'alkermès, & dans les belles teintures d'écarlate. Cette graine, qui vient en maniere d'excroiſſance, n'eſt pas produite par cet arbriſſeau ; mais par de petits inſectes, qui après en avoir piqué les feuilles & les jeunes branches pour y pondre leurs œufs & y élever leurs petits, ſe couvrent d'une membrane blanchâtre, ſous laquelle ſe forme une eſpéce de pouſſiere ou de vermoulure rouge, qui eſt le vermillon ou kermès que de pauvres Payſans vont recueillir dans le mois de Mai aux collines des environs de Marſeille, principalement vers Caſſio, très-ancien village & port de mer à trois lieues, du côté du Levant. Il ne faut point trop tarder à le recueillir, parce que certaines mouches, qui ſont d'une autre eſpéce que l'inſecte dont nous venons de parler, piquent ces membranes ou coques, & y inſinuent leurs œufs d'où naiſſent les petits vermiſſeaux qui ſe changent enſuite en mouches. Le vermillon a cela de ſingulier, que ſa quantité en augmente le prix : plus il y en a, plus il vaut. Il en ſera encore parlé ci-après au Chapitre qui traite des productions & profits champêtres non ordinaires.

Ces différentes ſortes de chênes ſe diſtinguent aiſément dans les forêts : les unes ſont garnies de chênes gros & noueux, mais courts & fort étendus en racines & en branchages, tortus & étalés : ce ſont les rouvres, & ces ſortes de forêts ſont peu garnies, à cauſe que cet arbre eſt bas de tige, & qu'il s'étend beaucoup en branchages. Son bois eſt plus propre au chauffage, au charronnage & aux navires, qu'aux grandes œuvres. Les deux autres ſortes de chênes garniſſent davantage une forêt, parce qu'ils ont moins de branchages & plus de tige, & qu'ils ſont propres à tout. L'un qui eſt l'yeuſe, a la tige groſſe & haute communément de trois, quatre à cinq toiſes ; & quelques branches au-deſſus, qui montent droit : il ne s'étend pas au large comme le rouvre, quoiqu'il ait le bois noueux & dur comme lui ; ce qui fait que cet arbre eſt bon en poutres

& autres piéces de bâtimens, au ſciage & à la fente. A l'égard du vrai chêne, il a la tige moins groſſe que les autres; mais elle eſt fort droite & fort haute, ordinairement de ſept à huit toiſes ſans branches, ſi ce n'eſt quelques-unes qui ſont le bouquet au haut de l'arbre. Les forêts de ce plant ſont les plus garnies & les plus conſidérables pour le débit.

Il y a une eſpéce de chêne qu'on appelle cerre, *cerrus*, dont les feuilles reſſemblent à celles du chêne commun; mais elles ſont plus longues, & ont des découpures plus fines & plus profondes : ſon gland eſt fort amer, & preſque tout engagé dans une calotte entourée d'aiguillons larges & de couleur cendrée à peu près comme la châtaigne. Ce gland paſſe pour être celui qui rend la chair du porc plus ferme; mais auſſi il la rend dure. On appelle cette ſorte de glands des *galons;* & on s'en ſert au lieu de galle pour teindre les draps en noir, mais la teinture ne tient pas.

Nous ne connoiſſons point en France l'eſpéce de chêne que les Latins nommoient *eſculus*, dont on mangeoit le gland, *undè eſculum*, qui a la feuille large, & qui eſt plus bas & moins abondant en fruits que le hêtre, avec d'amples racines, & portant deux ſortes de galles, l'une approchante de celle du vrai chêne, mais inutile, & l'autre noire, qui ſert à teindre les laines & à corroyer les cuirs. Quelques-uns ſoupçonnent que cet arbre eſt le *phellodrys* dont nous parlerons ci-après.

Chaque chêne a ſa femelle, que l'on diſtingue par l'abondance du fruit.

Le chêne, en général, eſt le plus fertile & le plus durable de tous les arbres; mais c'eſt auſſi le plus long à venir : on dit communément qu'il eſt cent ans à croître, cent ans au même état, & cent ans à dépérir. Un chêneau de trente ans n'a encore, en groſſeur, que ſix à ſept pouces de diametre. On tient que le pivot du chêne perce toujours en terre juſqu'à ce qu'il trouve le tuf, & qu'alors il jette, entre deux terres, autant de racines qu'il a de branches. Les Anciens croyoient que ce pivot étoit toujours égal à la tige. Bien des gens croyent encore qu'en tranſplantant les chênes qu'on veut laiſſer croître en futaie, il faut prendre garde de ne pas rompre leur pivot; qu'autrement ils ſe rabougriroient.

Le chêne aime la terre graſſe & non aquatique : il ne croît dans les autres terres qu'à proportion de leur bonté. Il ſe plaît aſſez dans le ſable & au nord.

Les chêneaux élevés de glands que l'on a fait germer dans le ſable pendant l'hiver, ſont de plus belle venue, & ont ſix années d'avance au-deſſus des autres : on les tient en pépiniere juſqu'à ſix ans; & dans les terres qui ont beaucoup de ſubſtance, on leur y donne deux doigts de ſable tous les deux ans, juſqu'à ce qu'on les tranſplante. Il eſt bon de leur labourer le pied juſqu'à quinze ans, quand ils ſont en plants ſéparés; c'eſt un petit ſoin qui profite pour toujours. Ils viennent bien en toutes ſortes de terres, pour peu qu'elles aient de fond.

Au reſte, voyez ce que nous avons dit de la qualité, de la culture & de la coupe des chênes, page 691, au Chapitre des Bois; & pour le débit de ce plant, voyez le Commerce du Bois ci-après, Livre V, Chapitre II.

Du Liege, Suber.

Le liege eſt une eſpéce de chêne verd qui croît dans les lieux ſablonneux de Béarn, Foix, Languedoc, Provence, Italie & autres pays chauds : il n'eſt pourtant pas ſi haut que la véritable yeuſe; mais ſon tronc eſt plus gros, ſes feuilles ſont plus courtes, & elles vont en arrondiſſant; ſon écorce eſt beaucoup

plus épaiſſe ; elle ſe fend & ſe ſépare de l'arbre, ſi on n'a ſoin de l'en ôter, parce qu'elle eſt pouſſée par une nouvelle écorce qui vient deſſous. Cette écorce eſt le liege dont nous nous ſervons pour faire des ſemelles de pantoufles, des bouchons, des ruches, des filets, &c. Il repouſſe une autre écorce quand on l'a enlevée, loin d'en mourir, comme font les autres arbres. Les uns diſent que ſon gland eſt ſpongieux, & qu'il ne vaut rien pour le bétail : les autres aſſurent que c'eſt de ce gland qu'on nourrit les cochons dont on fait les fins jambons de Bayonne. Au reſte, le liege a le bois dur, & on l'éleve comme le chêne. Pour lever l'écorce du liege, on le fend depuis le haut juſqu'en bas, en faiſant une inciſion coronale aux deux extrémités : on met cette écorce en pile dans l'eau, & on la charge de pierre pour l'applatir, puis on la fait ſécher pour s'en ſervir. Le beau liege doit être léger, uni, d'une moyenne épaiſſeur, ſans crevaſſes, avec peu de nœuds, & facile à couper. Le liege d'Angleterre eſt plus ſerré & moins ſpongieux que le nôtre, & il eſt incomparablement meilleur pour boucher des bouteilles.

Outre nos deux eſpéces de lieges, le grand & le petit, qui ne ſe diſtinguent que par le volume des feuilles, nous avons le *liege-chêne* ou *phellodrys*, qui porte du gland & qui a la feuille comme le liege, & l'écorce & le bois comme le hêtre. Le liege de France eſt blanchâtre, & celui d'Eſpagne eſt noir.

Du Hêtre, Fagus.

Le hêtre, anciennement fouteau ou fau, ſe met encore par quelques-uns, au rang des chênes. C'eſt un arbre de futaie qui a la tige haute, droite & belle ; l'écorce unie & blanchâtre ; la feuille petite, mais d'un beau verd gai & un peu luiſante. On en fait des allées & des paliſſades, & on a, à préſent, l'art de le tailler en haute tige : ſon bois eſt d'aſſez bon débit ; le fruit qu'il porte, qu'on nomme *feine*, eſt un petit gland triangulaire, qui peut ſe manger ; il ſert à engraiſſer les cochons, les pigeons, les merles, grives, tourterelles & autres oiſeaux ; les loirs, les écureuils & les ſouris en ſont très-friands : on en fait de plus, de l'huile qui ſert à brûler, & qui s'emploie auſſi en friture & en pâtiſſerie : on fait même du pain de feine en tems de cherté : ce gland a le goût de la noiſette ; il tombe de lui-même en automne : & il s'en trouve ordinairement trois dans chaque bourre, qui s'ouvre quand le fruit eſt mûr.

Le hêtre vient bien par-tout, principalement dans les terres ſeches & ſablonneuſes : on en trouve dans les bois & ſur les collines, ou bien on en éleve de feines, comme on fait les noyers & les chênes : il fleurit en Avril & Mai. Ses feuilles ſont aſſez bonnes à brûler & à amender les terres : on les donne en verd aux beſtiaux.

Du Châtaignier, Caſtanea.

Le châtaignier approche fort du noyer pour le feuillage, & du chêne pour le volume & la qualité du bois : il a, de plus que le chêne, la bonté du fruit ; il croît une fois plus vîte, jette beaucoup, vient dans des expoſitions & des terreins moins bons, & n'eſt pas ſi ſujet aux inſectes. Il a le bois blanc ou rougeâtre, & ſe plie facilement.

Il vient en toutes ſortes de terroirs, même dans les ſables & ſur les montagnes, & il ſe plaît au nord : un fonds un peu humide & un peu gras le fait pourtant mieux fructifier ; mais il a plus de peine à reprendre & à s'élever dans les terres fortes que dans les ſeches.

On fait, avec les châtaigniers, des taillis, des futaies, des allées & des

routes. Après les avoir élevés de châtaignes enſablées, on les tranſplante à demeure quand ils ont ſix pieds de haut, ſans les étêter, à moins que ce ne ſoit pour mettre en taillis : on les met en plein champ, à quatre toiſes les uns des autres, & on ne les émonde plus quand ils ont une fois un pouce de groſſeur. On peut leur faire pouſſer des rejettons & en élever de plants enracinés. On coupe les châtaigniers à l'âge de ſix ou ſept ans, quand on veut en faire des perches & des cercles. Pour avoir de gros fruits, on greffe les châtaigniers en fente au mois de Mars, & plus communément en flute au mois de Mai, ou en écuſſon, ſur-tout à la pouſſe. Il y en a qui en greffent ſur le hêtre & ſur le ſaule, mais ils ne réuſſiſſent guère.

Dans les pays où les châtaigneraies ſont communes, la récolte des châtaignes eſt une eſpéce de moiſſon ; elles ſont renfermées dans une même bourre qui eſt fort piquante : ce fruit ſe mange crud, bouilli & rôti ſous la cendre, ou dans une poële criblée ; on en fait de la farine & de la bouillie : les montagnards vivent tout l'hiver de châtaignes ; ils les mettent ſécher ſur des claies, & après les avoir pelées, ils les ſont moudre pour en faire du pain. Mais, comme la farine qu'on peut tirer des châtaignes n'eſt point aſſez liante pour en faire du pain aiſément, ils mangent les châtaignes même au lieu de pain. Leur maniere de les préparer, eſt d'en ôter d'abord la premiere écorce à ſec, & de les dépouiller enſuite de la ſeconde peau, en les faiſant bouillir légérement ; après quoi ils les réduiſent par une entiere cuiſſon, en une eſpéce de bouillie fort épaiſſe, à laquelle ils s'accoutument aiſément, & qui donne de la vigueur & des forces même à ceux qui n'ont point d'autre nourriture. Il eſt conſtant que les châtaignes engraiſſent & qu'elles ſont d'une aſſez bonne nourriture ; mais elles reſſerrent & produiſent des vents. Dans le Limouſin, où preſque toutes les terres ſont couvertes de châtaigniers, on s'en ſert aux uſages ci-deſſus ; ou bien on les dépouille de leurs peaux, & on les fait ſécher pour les réduire en poudre, & enſuite les mettre en bouillie quand on veut ; elles ſervent auſſi à engraiſſer les porcs. Les feuilles de châtaigniers, étant ramaſſées auſſi-tôt qu'elles tombent & avant qu'elles ſoient mouillées, ſervent de litiere aux beſtiaux, & ſont un bon fumier ; on en garnit auſſi des lits de plume, qu'ils appellent dans le pays, lits de parement, parce que les feuilles de châtaigniers crient & ſe relevent d'elles-mêmes comme le crin.

On en fait la récolte en automne ; la bourre s'ouvre & les châtaignes tombent quand elles ſont mûres, & en ce cas elles ne ſont point de garde : il faut les manger dans quinzaine ; à moins que, pour les conſerver long-tems fraîches, on n'ait ſoin, auſſi-tôt qu'elles ont été cueillies bien mûres, de les porter au grenier en un monceau, & de les couvrir avec des noix ; les châtaignes ſe gardent ainſi long-tems fraîches, parce que c'eſt le propre des noix d'attirer à elles toute l'humidité & le ſuc groſſier des choſes voiſines : les châtaignes en valent mieux & ſont plus ſaines, lorſqu'elles ont été un peu gardées.

Une autre maniere pour les avoir long-tems fraîches, eſt de les abattre doucement à coups de gaules un peu avant leur maturité, puis les mettre dans un lieu frais & non pourriſſant, & enſuite les y couvrir de ſable, pour qu'il n'y entre pas d'air ; autrement elles ſe gâteroient bien vîte.

Les châtaignes fraîches ſont bien plus agréables & plus ſaines que les ſéches ; mais ceux qui ne ſe ſoucient pas de les avoir fraîches, ou qui veulent les garder long-tems, les font ſécher à la fumée ſur des claies ; après ils les battent pour leur ôter leur premiere enveloppe, & ils les vannent comme on fait le bled, pour en ſéparer les peaux ; enſuite ils les ſerrent dans un endroit bien net & bien ſec.

Il y a auſſi une châtaigne d'eau, qu'on appelle autrement *macre* ou *ſaligot*, (*tribulus aquaticus;*) elle vient ſur une plante qui croît dans les rivieres & dans les lacs. Il y a des endroits où l'on mange les châtaignes d'eau comme les autres châtaignes. Dans le Maine on les réduit en farine pour en faire du pain.

Du Marronnier de France, Balanus; *& du Marronnier d'Inde*, Hippo-caſtanum.

Il y a deux ſortes de Marronniers ; le marronnier ordinaire de France, & le marronnier d'Inde.

Le marronnier de France eſt une eſpece de châtaignier, & il en a le bois & les feuilles; mais ſon fruit eſt plus gros, plus agréable & meilleur : il nous en vient beaucoup de Lyon, de Limoges & du Vivarais. C'eſt un mets agréable, mais peu ſain, que des marrons rôtis, bien dépouillés de leur membrane intérieure, & aſſaiſonnés de jus d'orange & de ſucre. Les marrons ſe mêlent avec pluſieurs ſortes d'alimens ; ils conviennent ſur-tout avec le poiſſon : & quand on les mange cuits à l'eau, il faut n'en point trop preſſer l'écorce avec les dents, de peur d'en tirer un ſuc malſain & très-aſtringent, qui eſt dans l'écorce intérieure. Cette écorce eſt pourtant ſpécifique contre les fleurs blanches, le crachement de ſang & le dévoiement.

Le marronnier d'Inde eſt plus beau que celui de France. Il y a été apporté des Indes au commencement du dix-ſeptiéme ſiecle ; & un marron d'Inde ſe vendoit alors juſqu'à cent ſols piéce au Jardin royal, où étoit le premier marronnier d'Inde. Ce qui le mit tout d'un coup en vogue, c'eſt qu'il vient vîte dans toutes ſortes de terroirs : il a la tige & la tête belles, la feuille large, les fleurs pyramidales, odorantes & nombreuſes : il bourgeonne & fleurit de bonne heure, & forme un bel ombrage ; mais il ne ſert que pour le couvert; car ſon bois n'eſt ſeulement pas bon à brûler, & les cochons même ne veulent point de ſon fruit.

On l'appelle cependant châtaigne de cheval, à cauſe qu'on s'en ſert pour guérir les chevaux de la pouſſe. Quelques-uns en font de la poudre à poudrer : d'autres en tirent une huile qui eſt aſſez bonne à brûler : d'autres encore en nourriſſent & en engraiſſent leurs volailles. Pour cela ils dépouillent les marrons d'Inde de leur peau, les concaſſent & les font tremper dans une leſſive avec un peu de chaux en poudre ; enſuite ils les lavent bien dans ſept ou huit eaux différentes, & ils les font bien bouillir dans de l'eau juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en pâte ; après quoi ils la donnent aux poules & aux dindons qu'ils veulent engraiſſer. Le bois du marronnier d'Inde s'employe en planches, qui ſervent aux ouvrages groſſiers de la campagne, même à l'air, pourvu qu'elles ſoient goudronnées. Mais le profit le plus aſſuré qu'on peut tirer de ces arbres, c'eſt d'en avoir des pépinieres dans les lieux où l'on peut en vendre, pour former des allées & du couvert : on les replante à cinq ans.

Au reſte, les marronniers, ſoit d'Inde ou francs, ſont du même naturel, & demandent la même culture que les châtaigniers.

Du Noiſettier, Corylus.

Le noiſettier, qu'on appelle autrement *coudre* où *coudrier*, eſt un grand arbriſſeau qui vient par touffes ; il jette pluſieurs petits troncs qui ſont ſans nœuds, & qui ſe terminent en branches, ayant des verges longuettes. L'écorce du noiſettier eſt légere & marquetée de taches blanches ; ſa feuille eſt aſſez ſemblable à celle de l'aune, mais plus large & plus madrée, mince & découpée

tout autour; sa racine est profonde en terre, & elle y tient fortement, quoiqu'elle ne soit pas bien grosse : il ne porte point de fleurs; mais seulement quelques flocs qui ressemblent au poivre long; & de chaque queue, il sort de petites pellicules où la noisette est renfermée.

On fait, avec ce plant, des bosquets, des haies & des palissades; on le cultive aussi pour son fruit qu'on mange & dont on fait de l'huile : son bois sert encore à plusieurs ouvrages légers.

Il y a trois espéces de noisettiers; 1°. Le noisettier sauvage, tel qu'il croît sans culture, dans les bois & les haies; ses noisettes sont ordinairement rondes, blanchâtres & mollasses; 2°. Le noisettier domestique ou franc : il donne les noisettes franches, qui sont rouges, fermes, longuettes & bien meilleures, que celles de bois; 3°. L'avelinier qui produit les avelines; ce sont les noisettes des pays chauds; elles sont bien plus grosses, plus fermes & meilleures, & ont la coque plus dure que les autres. Il y a même deux sortes d'avelines: les lacadieres & les communes; les lacadieres sont grosses, rondes & fort lisses, les communes sont longuettes & approchent plus de la noisette.

Le noisettier vient en toutes sortes de terres, d'air & d'expositions: il aime cependant mieux les lieux maigres, sablonneux & humides, ou ceux que l'on peut facilement arroser; il en porte plus de fruit, dure davantage, & fournit plus de rejettons si nécessaires à multiplier le plant. On met ordinairement les coudriers dans quelque coin de jardin, au frais, ou bien on en fait quelque palissade de mur au couchant; on peut encore les mettre près de quelques rivieres & dans les bois; mais on doit prendre garde qu'ils n'y soient étouffés & affamés par les grands arbres; car alors ils chargent peu & rarement. L'espéce qui donne les avelines veut être labourée & cultivée, & avoir plus d'air que les autres: on tient aussi qu'elle vient mieux de semence que de toute autre maniere.

On multiplie les noisettiers par ceux qu'on trouve dans les bois : & on en éleve de noyau, de bouture, de marcotte & de plant enraciné.

Quand on en plante de boutures, il les faut choisir belles, hautes de trois à quatre pieds, grosses comme le doigt, d'une écorce très-unie, garnies de nœuds bien près les uns des autres, & qu'il y ait plus de bois de deux seves que de la derniere pousse. Lorsque le choix est fait, on les coupe en talus à la hauteur d'un demi-pied d'un côté seulement; & après les avoir élagués on tord le bout qui doit prendre racine, & on les met un peu en pente dans les rigoles dont on presse la terre avec le pied, pour qu'elles s'enracinent mieux; ou bien, au lieu de les tordre, on les fend en croix par le bout, comme je l'ai dit ci-dessus des boutures de mûrier.

On plante les noisettiers en automne ou à la fin de l'hiver: ceux qui ont le plus de racines & quelques branches au haut de la tige, reprennent mieux & fructifient davantage. On les laboure tous les printems; & comme ils viennent par touffes & qu'ils drageonnent beaucoup, il est bon de ne laisser, sur chaque souche, que quatre ou cinq belles tiges qui garniront assez; & même pour qu'elles viennent bien droites & qu'elles fructifient davantage, il ne faut laisser aucune branche qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc: si on les laissoit pousser, ils ne jetteroient que du bois & des feuilles, & le fruit couleroit presque toujours, comme on le voit dans les bois.

Les noisettes & les avelines sont un fruit d'automne qui se conserve assez bien, pourvu qu'on le tienne dans un lieu où il n'y ait aucune humidité. Nos Anciens les conservoient une année entiere fraîches & blanches, en les mettant en terre dans quelque poterie.

CHAPITRE III.

CHAPITRE III.

Des Arbres agreſtes ſtériles.

Il ne s'agit pas ici des plants aquatiques ; j'en parlerai au Chapitre ſuivant : il n'eſt queſtion que des agreſtes, & je les partage en trois claſſes ; bois communs, bois oléagineux, & bois blancs.

Article Premier.

Des Bois communs.

Je mets au rang des bois communs, champêtres & ſtériles, les différentes eſpéces d'ormes, l'érable, le charme, le frêne, le plane, l'if, le ſycomore & l'acacia.

De l'Orme, Ulmus, *& de l'Ypreau,* Yprenſis ulmus.

L'orme eſt un fort bel arbre de futaie, qui a le tronc haut & droit, l'écorce raboteuſe, les racines groſſes & longues, la feuille crenelée, longuette, rude & crépue, & le bois jaune, dur & bon, ſur-tout pour le charronnage : on l'émonde ſouvent ; on peut même l'étêter tous les ſix ans, pour en faire du bois de chauffage : ſes feuilles ſe donnent volontiers en nourriture aux beſtiaux ; on peut même mettre les plus tendres au pot comme des herbes. L'orme fleurit en Avril, & eſt aſſez long à venir. En Italie, où l'on n'a que des vignes hautes, on y plante des ormes pour les ſoutenir. L'écorce d'entre-deux qu'on appelle *teille*, eſt excellente à bander les bleſſures. L'humeur qu'on trouve dans les veſſies qui ſont ſur les feuilles d'orme, nettoie le viſage.

On trouve par-tout beaucoup d'ormes dans les bois, & on en éleve de graine ou de rejettons ordinairement en pépinieres : il eſt très-propre pour faire des boſquets, des allées & de grandes avenues ou plants, que l'on appelle ormaies. Nos Anciens avoient ordinairement une ormaie derriere leur maiſon, pour leur ſervir d'abri, de vûe, de promenade, & leur fournir le bois de chauffage & de charronnage dont ils avoient beſoin, ce qui n'eſt pas à négliger pour notre économie champêtre. Les feuilles d'ormes engraiſſent la terre ; mais ſes racines pouſſent & traînaſſent beaucoup.

Il y a trois eſpéces d'ormes ; 1°. l'orme *montagnard ;* ou, ſuivant les anciens Auteurs, l'orme *italique,* qui a la feuille petite, la tige noire, les branches écartées & peu garnies, le bois ruſtique & la tige baſſe ; 2°. l'orme *champêtre* ou de *Gaule*, qui a la tige blanchâtre & plus belle, la feuille plus large, le branchage plus garni, qui vient plus haut, & qui porte plus de fruit que le précédent, ſur-tout notre orme femelle ; 3°. l'*ypreau*, ainſi nommé, parce qu'il nous vient d'*Ypres* en Flandre : il a la feuille large, verte & belle, la tige haute & droite, & preſque toute blanche ; l'écorce claire & unie : il croît beaucoup plus vîte & jette plus que l'orme ordinaire, mais il meurt auſſi plutôt. Il ſe multiplie de ſemence, de plants enracinés & de boutures : on en emploie beaucoup pour faire des allées, des berceaux, des cabinets, &c. parce que, quoiqu'il ait la feuille plus petite que notre orme femelle, il eſt facile à tranſplanter, qu'il traînaſſe moins entre deux terres, qu'il fait un beau couvert, & qu'il prend telle forme qu'on veut, ainſi qu'il eſt aiſé de le voir par les beaux portiques de verdure qui ſont à Marly.

Le *franc-orme*, qui eſt l'orme champêtre à petites feuilles, a le bois jaunâtre & eſt le meilleur de tous pour le charronnage : les autres ormes, ſoit femelles ou à feuilles larges, ſoit ypreaux ou autres, ſont plus propres au jardinage & à la menuiſerie, qu'aux forts ouvrages.

L'orme aime les terres graſſes, & il vient dans toutes ſortes de terroirs, pourvu qu'il y ait de l'humidité : c'eſt pour cela qu'on voit plus d'ormes dans les vallées & dans les belles plaines qu'ailleurs. Pour en élever, on préfere les ormes des deux dernieres eſpéces à l'orme de montagne, parce qu'ils viennent plus vîte, & qu'ils jettent davantage.

Lorſqu'on veut en former une pépiniere, ſoit pour les débiter, comme on fait aux environs de Paris, ſoit pour garnir les bois, avenues & jardins, ou pour en faire du bois de chauffage & de charronnage, il faut amaſſer, au mois de Septembre, de la graine qui ſe forme dans les petits boutons des feuilles de chaque orme : il eſt bon que cette graine ſoit déja un peu rouge & bien menue, ſans cependant qu'elle ait rien perdu de ſa forme. On peut auſſi cueillir cette graine au mois de Mars, quand l'orme commence à jaunir, que ſes bourgeons ne ſont encore qu'en grappes, d'où les feuilles naiſſent enſuite, & où la graine eſt auſſi renfermée. On la fait bien ſécher à l'ombre pendant pluſieurs jours ; & en quelque tems qu'on l'ait amaſſée, on la ſeme à plein champ au mois de Mars ſur des planches de terre graſſe & humide, bien labourées : après quoi on la recouvre de menu terreau & de feuilles de bois pourries : on l'arroſe durant les hâles & les chaleurs, & pendant trois ans on l'entretient de petits labours, ſans aucunes herbes, ayant ſoin d'éclaircir le plant quand il ſort de terre & qu'il eſt trop dru. Il eſt bon à lever après trois ans, pour le planter en bois ou en pépiniere, afin d'en élever de grands arbres propres à faire des avenues.

On peut encore prendre des *billes* ou rejettons qu'on trouve en abondance au pied de tous les ormes, & les mettre en pépinieres comme les boutures de coignaſſier : la pépiniere eſt bien plutôt faite de cette façon, & le plant bien plutôt grand que par la voie de la graine ; il n'y a même qu'à plier en terre & motter les branches les plus baſſes des jeunes ormeaux, pour les faire pulluler autant qu'on voudra : ou bien, lorſqu'on y a levé quelques ormeaux, il n'y a qu'à laiſſer les racines qui reſtent dans la foſſe ſans les combler de terre, elles ſe repeupleront d'elles-mêmes : (il en eſt de même des trembles, des peupliers & des tilleuls) & à cinq ou ſix ans, tous ces rejettons ſeront bons à lever pour mettre en place. Ces ſortes de pépinieres ſe perpétuent ainſi juſqu'à cent ans & au-delà ; & comme elles ſont d'un profit conſidérable, on en fait dans les meilleures terres.

On plante les ormes & ormeaux au mois de Novembre, ou pour le mieux, au mois de Février, après l'écoulement des eaux, parce que la ſeve de l'orme dure ordinairement juſqu'aux fortes gelées, & que les racines ſont ſujettes à ſe chanſir quand on le tranſplante en Novembre : ſur-tout dans les terres humides.

Lorſqu'on veut les mettre en avenues, on les place à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre, dans des trous peu profonds, mais fort larges, à cauſe que les racines de l'orme s'étendent beaucoup entre deux terres, & piquent peu. Hors les avenues, on peut les planter auſſi drus que l'on veut, ſur-tout dans un bon fonds, parce qu'ils trouvent toujours bien de quoi ſe nourrir & groſſir. On taille aux ormeaux la racine courte, & on coupe le bout de l'arbre avant de le mettre en terre : on peut ne les point étêter, ſi l'on veut, ou bien ne leur laiſſer que cinq ou ſix branches taillées à la hauteur d'un pied, pour que leur tête ſe forme plutôt. Quand on les a mis en place, il n'y faut plus toucher qu'au bout de deux

ans pour leur labourer le pied, & les élaguer de trois ans en trois ans, jusqu'à ce qu'ils aient acquis leur hauteur naturelle & une belle tige : alors on peut élaguer les ormes de six ans en six ans; ils en repoussent plus de bois, font une plus belle tête, & ce qu'on leur abat, sert à faire du fagot.

Il n'y a point d'orme qui, à douze ou quinze ans, ne fournisse en brindilles ou branchages un bon fagot de cinq sols au moins, en le coupant tous les cinq ans : au double de cet âge, il produit le double en fagotage, & ainsi à proportion de sa crûe; c'est pourquoi on l'appelle l'*arbre au pauvre homme*. La plupart des Maîtres qui entrent dans un certain détail, aiment mieux planter des ormes que des fruitiers, parce que l'ébranchage des ormes est à eux, outre le corps & la tête de l'arbre : les Fermiers, au contraire, aiment mieux les fruitiers, par la même raison que le fruit en est à eux. Ceux qui ont beaucoup d'ormes, les ébranchent par coupe réglée & par portions en différentes années; ou bien ils adjugent au plus offrant la tonte de tant de pieds, ou de tels & tels rangs ou avenues d'ormes. Depuis quarante jusqu'à soixante ans, ils sont dans leur force, & on les vend au moins une pistole chaque tronc d'arbre.

De l'Erable, Acer; *du Charme*, Carpinus; *de la Charmille*, Carpinea Virgulta.

L'érable est un arbre de futaie fort dur, peu droit, qui jette de grandes branches & fort peu de verdure, qui a la tige blanche, mais rude & crenelée, la feuille pâle & à cinq pointes, & le bois souvent tacheté & marqueté en guise d'yeux. On appelle érable *commun*, ou érable *de plaine*, celui qui a le bois blanc & veiné, & qui est de petite essence : par exemple ceux qui croissent sous de grands arbres, selon quelques-uns, c'est l'érable femelle; & l'érable de *montagne*, ou l'érable mâle, est celui qui vient en grand arbre, & qui a le bois fort dur.

On appelle plus communément ces deux sortes d'érables le grand & le petit érable. Le grand érable ou faux platane a le bois fort uni; sa partie blanchâtre est recherchée par les Ouvriers; ses feuilles sont opposées & grandes, ses fleurs petites, verdâtres ou jaunes; & le pistille, qui en occupe le centre, est composé de deux noyaux gros comme de petits pois. Le petit érable est commun dans les bois : il est plus ordinairement arbrisseau qu'arbre; ses feuilles ne sont guère plus grandes que celles du lierre, & leurs nervures & leurs queues deviennent souvent rougeâtres.

Outre ces deux sortes d'érables, il y a une seconde espéce de grand érable qu'on éleve dans les jardins, & qu'on nomme à Paris *Sycomore* ou *Erable de Canada*; ses feuilles sont d'un verd plus clair, plus tendres & plus aiguës, & ses fleurs sont par bouquets, au lieu que celles des deux premieres viennent par grappes ou épis. En Canada, où cet arbre est fort commun, on en tire la seve par incision au pied de l'arbre pendant le printems; & un arbre de deux à trois pieds de circonférence, rend jusqu'à quatre-vingt livres de seve sucrée, qui, étant purifiée, clarifiée & cuite, donne quatre livres de bon sucre, peu inférieur à celui des cannes de l'Amérique.

Ces trois sortes d'érables donnent un suc laiteux lorsqu'on coupe leurs jeunes branches ou leurs feuilles.

Il croît auprès de Grenoble & de Montpellier une quatriéme espéce d'érable, qui a les feuilles plus petites & à trois pointes égales & arrondies, au lieu que celles des autres ont cinq pointes.

Le broussin d'érable, *molluscum*, qui étoit d'un si grand prix parmi les Romains, & qui sert à faire des cassettes, des tablettes, & autres ouvrages

eſtimés n'eſt qu'une excroiſſance ondée & madrée fort agréablement, qui vient communément ſur l'érable.

Le charme que l'on prétend être une eſpéce d'érable, eſt auſſi un arbre de haute futaie, qui a le bois dur, & l'écorce blanche & raboteuſe comme l'érable; mais il a une groſſe tige, ſouvent tortue, qui pouſſe dès le bas des branches qui s'étendent en rond, & qui ſont toutes garnies de feuilles aſſez larges, ridées, dentelées & pointues. Il fleurit en Mai, & alors du pied de ſes feuilles pendent certaines queues qui ſe terminent en un bouquet par d'autres petites feuilles triangulaires & pâles, d'où ſortent pluſieurs étamines; elles renferment de petites têtes comme des pois chiches, qui ſont la graine qui devient quelquefois un fruit oſſeux. On voit des charmes dans tous les bois ſous les grands arbres, & il y en a même des forêts entieres.

L'érable & le charme ſervent à faire des bois, boſquets, paliſſades & allées; le bois de ces arbres eſt bon à pluſieurs uſages. Le charme s'emploie en paliſſade plus qu'aucun autre plant: alors il change de nom, & on l'appelle *charmille*, qui n'eſt autre choſe que de petits charmes, dont les plus petits ont environ deux pieds de haut, & ſont gros comme des brins de paille ou comme le doigt, & les plus grands ſont de dix à douze pieds de hauteur ſur une groſſeur proportionnée.

L'érable & le charme approchent de la nature de l'orme, & ſe plaiſent comme lui en terre graſſe, humide & bien labourée: ils viennent pourtant plus aiſément que l'orme en terre ſablonneuſe ou pierreuſe. L'un & l'autre ſe multiplient de ſemence & de jettons, ou de plants enracinés, qu'on trouve dans tous les bois; mais ils ſont plus sûrs, viennent plus vîte & plus beaux, quand on les éleve de graine: on les ſeme en Septembre ou Octobre. Auſſi-tôt que la graine eſt recueillie, on la met en rigoles ou en planches à claire-voie, de peur que le plant ne *s'étiole*, s'il vient trop épais, c'eſt-à-dire, qu'il ne devienne trop mince & trop maigre. On les leve au bout de deux ans pour les tranſplanter ſans les étêter: on les emploie en paliſſades depuis un pied jusqu'à ſix, douze & même dix-huit de haut.

Le charme eſt le bois qui fait le feu le plus chaud & le meilleur charbon, c'eſt pourquoi les Verriers le recherchent: ce bois ſert auſſi aux Charrons & aux Sabotiers. La décoction des feuilles de charme guérit les bleſſures des chevaux.

L'érable eſt particuliérement propre aux Armuriers, aux Tourneurs & aux Ebéniſtes; il fait auſſi bon feu & bon charbon.

L'érable leve vîte, reprend facilement & vient également à l'ombre & au grand air.

Le charme leve fort lentement, & reprend un peu difficilement; mais quand il a une fois repris, il fait beaucoup de branches & d'ombre: on l'éhoupe de tems en tems comme l'orme, pour lui donner une nouvelle vigueur, & profiter du bois; il eſt beaucoup plus ſujet aux hannetons & aux chenilles que l'érable.

Du Frêne, Fraxinus.

Le frêne eſt un arbre de futaie qui a la tige haute & droite; la feuille à peu près comme le laurier, mais pâle, un peu large, pointue & dentelée, attachée double à une ſeule queue, par nœuds tout de ſuite; en ſorte qu'une branche ſemble n'être qu'une ſeule feuille; il produit en gouſſe un noyau petit & amer, ſemblable au noyau d'amande. Il donne auſſi la manne purgative: j'en parlerai ailleurs. Quoique les cantharides s'engendrent ſur cet arbre, & qu'il ſoit extrêmement ſujet aux chenilles, hannetons & autres vermines, il y a cependant des

personnes qui prétendent que son suc est un antidote contre tout poison, particuliérement contre la morsure du serpent. Le bois de frêne est bon à beaucoup de choses, sur-tout pour les Charrons & Carrossiers ; mais sa feuille n'est bonne à rien & sa racine est ample & vorace.

Il y a deux sortes de frênes : l'un fort haut, qui a le bois blanc, mou, tendre, flexible & madré, garni de grosses veines sans aucun nœud : & l'autre raboteux, plus petit, plus dur, plus roux, & ayant la feuille un peu plus large ; c'est le frêne sauvage, *ornus*.

Quoiqu'on en voie sur les montagnes, dans les sables & dans les pierrailles, cependant il aime les terres fortes ; mais il réussit rarement dans les lieux aquatiques, quoiqu'il se plaise au frais. On prend de ce plant dans les bois, ou bien on en éleve de graine ou de boutures ; il vient vîte, tant de graine que de plant, il ne demande pas grands soins, & forme naturellement une belle & haute tige ; mais il est dangereux pour les fruits & plantes voisines, tant à cause de l'étendue de ses racines, que pour l'ombre & l'égoût de ses branches.

Quand les frênes n'ont pas une belle tige, on les étête à douze ou quinze pieds de haut, pour leur former, comme aux saules, une tête qui fournisse des perches, des échalas, du cerceau, ou du moins du bois à fagots, qu'on coupe tous les quatre à cinq ans. C'est le frêne à feuilles rondes qui fournit le plus de manne.

Du Plâne, Platanus.

Le plâne est un arbre qui vient fort haut, & qui jette beaucoup de bois : il a la feuille large, à queue rouge, & assez semblable à celle de la vigne, excepté qu'elle est plus épaisse, & blanche dessous : il a le bois blanchâtre, mais dur & l'écorce fort unie : il aime un lieu humide & un climat chaud : il vient aisément de rejetton. Les Anciens en étoient si curieux, à cause du beau couvert qu'il donne, qu'ils l'arrosoient de vin. Il produit une petite fleur blanche tirant sur le jaune, & un grain rond, rude & moussu, dont on fait de l'huile. Il y a plusieurs espéces de planes, & une entr'autres dont on ôte l'écorce comme au liege, sans lui faire tort.

De l'If, Taxus.

L'if est un arbre toujours verd, moins grand que le sapin, qui a la feuille disposée de même, la racine courte, menue & presqu'à fleur de terre, & le bois plein de veines, rougeâtre & quelquefois noir, mais peu sujet à la pourriture. L'ombre de cet arbre passoit autrefois pour être mal-saine, ainsi que son fruit, qui est un grain doux, vineux, & rouge comme celui du houx. Il y a des gens qui prétendent que l'odeur des feuilles ou le parfum de l'if fait mourir les rats.

Cet arbre croît dans les montagnes, & en lieu sec & pierreux, comme le sapin. On en seme la graine à l'ombre dans une terre légere : on n'en cultive guère que pour l'ornement des jardins ; encore commence-t-il à n'y être plus en regne, quoiqu'il prenne toutes sortes de formes par la tonte : il est long-tems à lever ; on en éleve aussi de boutures & de marcottes.

Du Sycomore, Sycomorus *ou* Ficus Ægyptia.

Le sycomore vient abondamment en Syrie, où on l'appelle *jumesy* : c'est un fort bel arbre dont le tronc est fort gros : on en a vû à Seide de quinze pieds de circonférence. Le nom de *sycomore* est un composé de deux mots, qui signifient *figuier* & *mûrier*, parce que cet arbre produit des figues de son tronc, & de ses

groſſes branches, & que ſa feuille a beaucoup de rapport avec celle du mûrier. Mais il eſt différent de celui que les Pariſiens appellent auſſi *ſycomore*, quoique ce ne ſoit, comme on l'a dit ci-devant, qu'une eſpéce d'érable fort commun en Canada.

Le ſycomore qu'on cultive en France, eſt un arbre plus beau que bon; il a l'écorce belle, la feuille du mûrier, le bois fort tendre, & qui jette du lait comme le figuier quand on le rompt : il croît en peu de tems, vient fort vîte & fait un beau couvert, mais il eſt fort ſujet aux inſectes, ne dure guère, & ſon bois n'eſt bon à rien. Il eſt aſſez puiſſant en racines comme l'orme ; il aime une terre légere, & donne une grande quantité de graine qui germe facilement : autrefois on s'en ſervoit beaucoup en allées & avenues. Il reprend de boutures.

De l'Acacia, Acacia.

C'eſt auſſi un arbre de futaie, qui porte au printems de grands bouquets de fleur blanche d'une odeur fort douce : il a la feuille pâle, menue & oblongue, & fait un très-bel ombrage : il vient d'Amérique, & a été mis en vogue en France dans le dernier ſiecle, parce que c'eſt l'arbre qui croît le plus vîte, qui pouſſe le plus de bois, & qui fleurit le premier; mais on l'a quitté, même dans les jardins, pour les marronniers d'Inde, à cauſe que ſa feuille n'eſt pas d'un beau verd, que ſes branches ne ſe tournent pas comme on veut, & que ſa tête eſt ſujette à ſe dégarnir; ce qui fait qu'on eſt obligé de l'étêter de tems en tems. Il aime la terre légere, mais un peu onctueuſe ; il vient de ſemence & ſans grand ſoin. Le bois de l'acacia eſt dur & raboteux : les Tourneurs s'en ſervent pour faire des chaiſes. Il y a auſſi l'acacia jaune, & l'acacia d'Egypte.

ARTICLE II.

Des Bois oléagineux.

Les bois oléagineux ſont les pins, dont j'ai parlé ci-deſſus, les ſapins & peſſes, le cyprès, le térébinthe, le méleze, le lentiſque, le ſumac, le ſandarac, le tamaris, le genievre, & ſelon quelques-uns, le frêne & le bouleau. Je n'ai à parler que de ceux de ces plants qui croiſſent communément dans nos champs.

Du Sapin, Abies, *& de la Peſſe*, Picea.

Le ſapin & la peſſe ſont deux grands arbres réſineux, qui croiſſent en pointe, fort hauts & fort droits, ſur-tout dans les montagnes; ils ont le bois très-ſec & léger, & ils ſe reſſemblent ſi fort, que les Charpentiers prennent ſouvent l'un pour l'autre. Ils ſont tous deux de même grandeur, & jettent des feuilles longues, dures, épaiſſes, piquantes, rangées en peignes, & les rameaux croiſſent des deux côtés en croix, comme les feuilles; mais celles de la peſſe ſont plus noires, un peu plus larges, plus tendres, liſſes & moins piquantes. L'écorce du ſapin eſt blanchâtre, & ſe rompt quand on la plie; celle de la peſſe tire ſur le noir, eſt gluante & pliable comme une courroie; la plupart des branches de la peſſe pendent contre terre; il n'en eſt pas de même de celles du ſapin : le bois de la peſſe eſt plus beau & meilleur, & les veines en ſont plus droites & avec moins de nœuds qu'au ſapin. Ils donnent tous deux de la réſine & du bois de bon débit : la réſine de la peſſe eſt ſeche ſur l'arbre, & celle du ſapin eſt liquide : celle de la peſſe eſt ordinairement entre le bois & l'écorce. Son fruit mûrit en

Septembre; il est long de trois pouces, & fort serré par des écailles entrelacées, où la graine, qui est blanche, est renfermée.

Le sapin & la pesse, qu'on appelle autrement *garipot*, *pignot* ou *picea*, & communément *apicia*, aiment les montagnes & les lieux ombragés; on les éleve de graine, on en voit des forêts entieres dans les pays les plus froids.

Pour en élever, il faut semer la graine au mois d'Octobre, en la répandant sans aucune façon dans un lieu ombragé & couvert de feuilles, comme dans des bois un peu clairs, & y laisser le jeune plant jusqu'à ce qu'il ait trois ou quatre pieds de haut: on les leve alors, parce qu'étant jeunes ils reprennent plus aisément.

On peut aussi les élever en pépiniere; mais, pour cet effet, il est essentiel de les arracher fort petits; & s'ils viennent de loin, prendre soin de les faire apporter dans des sacs, leur racine bien enveloppée de mousse ou de terre, afin qu'elle ne soit point éventée; il faut les replanter aussi-tôt dans un bon fonds, à l'ombre, à trois ou quatre pieds l'un de l'autre, pour qu'on puisse les lever en motte quand ils seront propres à être mis en place.

Du Cyprès, Cupressus.

Le cyprès, qui est un des grands arbres que nous ayons, vient cependant d'une graine si petite, qu'elle échappe, pour ainsi dire, à la vûe. Il est toujours verd, & a le bois dur, jaunâtre, de bonne odeur, & presqu'incorruptible; il est touffu depuis son pied jusqu'à sa cime qui se termine en pointe: son feuillage est d'un verd blanchâtre & fort épais. Cet arbre produit trois fois l'année, en Janvier, Mai & Septembre, un fruit qui s'appelle *pomme de Cyprès*; ce sont des noix ordinairement de figure conique, où la graine est renfermée: ce fruit est mûr en Septembre; il distille de son tronc un peu de résine qui égale la térébenthine.

Le cyprès ne vient qu'en pays chaud & sur les montagnes; le fumier & l'eau lui sont contraires: on en seme la graine bien séchée par un beau tems en automne, avant la saison des pluies; on l'éleve sous des cloches comme les melons, ou du moins en bonne terre & en belle exposition; on le plante de même en pépiniere quand il a un pied de haut; on l'arrose souvent, on le laboure légérement, on le sarcle & on le garantit avec soin des fourmis, qui en sont si friandes, qu'on ne voit point de cyprès où il n'y ait quelque fourmiliere. Il faut sur-tout prendre garde d'offenser la racine du cyprès dans ses premieres années: on le transplante après cinq ans au printems, & on le met dans des fosses bien profondes; il ne demande plus aucun soin quand il a une fois pris son essor. Il y a des personnes qui prétendent que les feuilles de cyprès, mises dans des hardes, empêchent les vers d'y venir. Le bois de cyprès est sain, & s'emploie en menus meubles & en ouvrages d'Ébénistes.

Article III.

Des Bois blancs.

On met au nombre des bois blancs le tilleul, le bouleau, le sycomore françois, le tremble, le peuplier & autres plants du Chapitre suivant; le sapin, le plâne, l'acacia, le marronnier d'Inde, & même le frêne, dont il a été parlé ci-dessus.

Du Tilleul, Tilia.

Le tilleul, *tillot* ou *tilleau*, & anciennement *til* ou *tel*, eſt un grand arbre qui a le bois & l'écorce blancs, bien de l'odeur, la tige belle & fort rameuſe, la feuille verte & dentelée légérement tout à l'entour, & la tête ample & bien garnie; il n'eſt ſujet à aucune vermine, fait beaucoup d'ombrage, & prend telle figure que l'on veut : on en fait des allées, des avenus, des cabinets; mais il ſe verſe & ſe creuſe aiſément, & ne dure pas long-tems. On fait de ſon écorce la corde à puits, les cables, & de la tille de toute couleur. On ſe ſervoit autrefois de la ſeconde écorce du tilleul, *philira*, au lieu de papier: on en voit encore des Livres écrits il y a plus de mille ans. Le bois du tilleul eſt bon à quelques ouvrages, notamment pour les moulures.

Le tilleau mâle eſt différent du tilleau femelle, & il n'eſt pas ſi commun : ſon bois eſt dur, jaunâtre, maſſif & épais, ayant auſſi pluſieurs nœuds; ſon écorce eſt dure & ſi épaiſſe, qu'elle ne ſe peut pas plier; ſa feuille qui eſt plus grande que celle de ſa femelle, eſt dentelée tout autour, & couverte de petits grains qui y ſont attachés; mais il ne porte, ni fruit, ni fleur. La femelle au contraire a le bois & l'écorce blancs, unis, ſouples, maniables & odorans : elle jette en Mai une fleur blanche, odoriférante, fermée en bouton, à laquelle ſuccédent certains petits grains verds; ſon fruit eſt long & gros comme une feve, diviſé par cinq angles, comme cinq nerfs élevés, qui accompagnent le grain juſqu'à la cime, toujours en diminuant; ſa feuille eſt comme celle du lierre, ſi ce n'eſt qu'en croiſſant, elle devient plus pointue.

Il y a deux ſortes de tilleuls; le commun, & le tilleul de Hollande qui eſt bien plus recherché que l'autre, parce qu'il a la feuille beaucoup plus large, & qu'il s'étend davantage.

Le tilleul vient fort bien dans les lieux montueux & élevés, pourvu qu'il y ait un peu d'humidité : car il aime la terre graſſe; on en éleve de graine, de marcotte ou de plant enraciné qu'on trouve dans les bois.

Ceux de graine valent toujours mieux, parce qu'ils ont été cultivés avec ſoin : on les ſeme en Septembre ou en Mars dans une terre bien meuble & bien expoſée, par rayons ou à plein champ, comme je l'ai dit des ormes : à deux ou trois ans on les leve & on les met au large en pépiniere, d'où on les tire au beſoin. Ceux qui ont des pépinieres de tilleuls aux environs de Paris, en font un grand débit. La graine de tillot de Hollande eſt ſix mois en terre ſans lever.

A l'égard des plants enracinés, les plus petits ſont les meilleurs; avant de les placer à demeure, il eſt bon de les mettre quelque tems en pépiniere, pour qu'ils prennent du chevelu : car la plupart des tilleuls, qu'on arrache dans les bois, n'ont preſque point de racines, ne venant que de ſouche, à cauſe de la coupe des taillis; ceux qui les arrachent, endommagent leurs racines, ou ils éclatent la ſouche, ce qui fait que les plants deſſouchés périſſent, ou du moins languiſſent pendant deux ou trois ans. Les meilleurs ſont donc ceux qui ſe trouvent de brin, ſans ſouche ni marcotte; encore ne valent-ils jamais ceux qui ont été élevés en pépiniere.

Du Bouleau, Betula.

Le bouleau eſt un arbre dont le tronc devient fort gros, & dont chaque branche croît par ſions & menus brins, qui ſont fort minces vers la pointe. Il a l'écorce blanche comme le peuplier auquel il reſſemble; il a auſſi le bois léger, & il renouvelle ſes feuilles en Avril; elles ſont ſemblables à celles du tremble, mais

mais plus vertes & crenelées à l'entour ; il ne porte point de fruit, quoiqu'il jette de petits floquets comme le noisettier. Il sort de cet arbre une résine qui brûle comme une torche ; & si on le perce, il donne une eau claire qui est assez agréable & saine. Il fournit la premiere verdure du printems, & n'est point sujet à la vermine, mais il verse aisément. La premiere écorce du bouleau sert à faire des ruches & des paniers, & la seconde des cordes à puits.

Il vient également bien en terre humide & seche, en pays froid & à la plus mauvaise exposition, quoiqu'il s'accommode mieux de l'humidité : c'est pourquoi on le met ordinairement dans les fonds & sur les côteaux, par où les eaux sauvages s'écoulent : on n'en plante guère que dans les bois. Proche des grandes villes, on voit des quartiers de bois plantés entiérement en bouleaux, parce qu'on en fait des balais, cerceaux, & plusieurs autres petits ouvrages de débit. Il n'y a qu'à ficher en terre humide, au mois de Mars, des plançons ou boutures prises du haut des branches, pour qu'ils reprennent & qu'ils croissent promptement.

CHAPITRE IV.

Des Plants aquatiques.

LES plants aquatiques font une partie considérable de l'économie champêtre ; car ils multiplient aisément, viennent sans soins & fort vîte, fournissent beaucoup, & ne font aucun tort aux productions voisines : on les plante souvent de simple bouture dans des endroits perdus ; ils y empêchent le ravage des eaux, donnent du couvert & du frais, & par leurs feuilles engraissent la terre ; en peu d'années ils fournissent tant de bois, qu'on s'en fait un revenu fixe & certain par des coupes réglées, tant en branchages qu'en abattis : c'est pourquoi il est essentiel de multiplier ces plants le plus qu'on peut. Les tremblaies, les aunaies, les saussaies & les oseraies coûtent peu à planter & à entretenir ; cependant ils rapportent beaucoup en bois de toutes sortes, tant futaies que perches, fagots & autres. J'expliquerai au Chapitre du Commerce du Bois, à quoi sert celui des plants aquatiques : il ne s'agit ici que de leurs espéces & de leur culture.

Le peuplier est l'arbre de futaie ou de haute tige ; le saule est celui de moyenne tige ; l'aune est comme la cepée de haute taille ; & l'osier est l'arbrisseau de l'espéce aquatique.

On les multiplie tous par plants enracinés : ou ce qui est plus aisé & plus ordinaire, par les boutures & plançons qu'on coupe secs par un beau tems : on ne fait que les ficher en terre basse & humide, au mois de Février plutôt qu'en automne, afin que les gelées auxquelles ces jeunes plants sont fort sensibles, ne les endommagent pas : il est bon de les étêter ou ravaler en les plantant, & de les émonder la premiere année, pour qu'ils se fortifient en racines, qu'ils soient ensuite de plus belle venue, & plus assurés contre les vents.

On peut faire de ces sortes de plants en lieux élevés ; mais il faut suppléer aux eaux par l'arrosement, ce qui coûte beaucoup ; & encore les plants n'y viennent jamais si promptement, ni si beaux, ni si féconds à beaucoup près.

De l'Aune, Alnus.

L'aune ou verne vient naturellement droit, & médiocrement haut ; il jette

plusieurs branches cassantes, & a la feuille ronde semblable à celle du coudrier, mais plus épaisse & plus nerveuse; son écorce est d'un rouge brun; son bois tendre, frêle & rougeâtre, sur-tout quand il est fraîchement coupé: ses feuilles commencent à boutonner en Avril, & il porte un fruit verd qui mûrit en automne, & qui a la figure d'une mûre; en sorte que ses petites écailles sont jointes l'une à l'autre, & il y a au-dedans une graine fort petite & d'un rouge-noir.

L'aune noir, *frangula*, est un arbre qui se trouve dans les bois, & qui jette, dès sa racine, plusieurs jets gros comme le doigt, branchus & garnis de feuilles assez semblables à celles du cerisier, mais plus petites & opposées.

L'aune est celui des plants aquatiques qui aime le plus l'eau; & comme il ne profite bien qu'autant qu'il a la plupart de ses racines dans l'eau, il faut le planter le long des rivieres & ruisseaux, ou dans des marécages.

On l'y plante de boutures & tronçons pris sur de gros aunes, ou de marcottes, ou encore de plants enracinés qu'on arrache ou qu'on éclate adroitement des vieilles souches. On en met la moitié des racines au fond de l'eau avec deux ou trois doigts de terre par-dessus. Quand on fait des aunaies, on les met à un pied & demi de distance, dans des rigoles profondes d'un pied, & éloignées l'une de l'autre de trois: on les recouvre de terre en dos d'âne; puis on environne l'aunaie de bons fossés, qui, dans ces endroits marécageux, s'emplissent bientôt d'eau, en sorte que, ni les bestiaux, ni les malveillans ne peuvent nuire au plant.

L'aune reprend aisément & jette beaucoup de bois en peu de tems: mais en le plantant, on doit le couper deux doigts au-dessus de terre, afin qu'il jette davantage du pied; car il vient par souches & jette de cepée comme le noisettier, si ce n'est que les tiges ou perches de l'aune sont bien plus puissantes & plus droites. On coupe les aunes à cinq ou sept ans de crûe, lorsqu'on n'en veut faire que des fagots; mais on leur donne dix ans, & même quinze & dix-huit, quand on veut les débiter en rames ou perches; & on laisse d'espace en espace, les plus beaux brins sur pied, afin qu'ils croissent & qu'ils grossissent assez pour les vendre aux Tourneurs; ou pour trouver chez soi, quand ils ont trois ou quatre âges, de quoi faire des canaux souterrains, & de quoi fournir le menu bois dont on a tous les jours besoin dans une maison de campagne, soit pour faire des échafaudages ou des poulaillers, étables & autres bâtimens légers.

L'année d'après que l'aunaie a été coupée, elle pousse sur souche, quantité de rejettons dont il faut ôter une partie, & émonder ceux qui resteront, afin qu'ils soient mieux nourris, & qu'ils viennent plus vîte, plus forts, plus hauts & plus droits. Les aunes se multiplient si fort par leurs cepées, qu'on est quelquefois obligé d'en arracher, à cause qu'en peu de tems ils s'emparent de tout un pré. Les aunes en perches & en futaies s'abattent au mois de Mai & de Juin en pleine seve, lorsqu'on veut les peler; mais ceux qu'on ne pele point, se coupent en hiver.

Une maison de campagne bien fournie ne doit pas être sans aunaie, quand on peut y en avoir une; parce qu'outre l'argent qu'on tire du bois & des écorces de l'aune, on y trouve sous sa main, de quoi faire la plupart des outils & menues choses qui sont d'un détail journalier, & nécessaires à l'agriculture; & qu'au surplus, on ne met en aunaie que des lieux marécageux qui ne peuvent pas servir à autre chose. Bien des gens en ramassent les feuilles, pour en engraisser leurs terres. On attribue aux feuilles d'aune, beaucoup de vertus: on prétend que lorsqu'elles sont fraîches, elles éteignent les inflammations; qu'elles délassent si on en met sous la plante des pieds; que si on en répand l'été dans la chambre

quand elles font encore chargées de rofée, elles font mourir les puces; qu'elles fervent auffi à deffécher les vieux ulceres fur lefquels on les applique; que ces mêmes feuilles d'aune, ramaffées dans un fac, s'échauffent, & font beaucoup tranfpirer les parties du corps qui en font enfuite enveloppées; enfin que c'eft un remède ufité pour les rhumatifmes opiniâtres. L'écorce d'aune fe vend aux Teinturiers & aux Chapeliers: elle fert auffi, de même que le fruit, au lieu de noix de galle pour faire de l'encre. Nous parlerons encore de cet arbre dans le Chapitre du commerce & débit du Bois.

Il croît, dans les montagnes d'Auvergne, une autre efpéce d'aune, *frangula*, qui a les fueilles blanches & l'écorce fi jaune en dedans, qu'en la mâchant elle rend les levres jaunes comme fait la rhubarbe; cette écorce eft laxative & aftringente, elle lâche le ventre, purge la bile & le flegme, & elle fortifie comme la rhubarbe: c'eft le jaune de l'écorce qui eft laxatif; le dehors eft aftringent.

Du Saule ou *Saux*, Salix.

Le faule a le bois blanc & léger, l'écorce vilaine, & les feuilles étroites & longuettes. Il y a des faules grands qui croiffent en perches, & des petits qui croiffent en ofiers: il y en a de blancs, de noirs, de jaunes, de verds & de rouges, & quoiqu'ils foient plus commus dans les endroits humides, il y en a cependant qui viennent dans des lieux fecs, comme bois & plaines. Les faules francs ont la feuille d'un rouge tanné, plus blanchâtre en-deffous qu'en-deffus & plus étroites & plus longues que les autres; ce font les meilleurs. Il y a, à Marfeille, une efpéce de faule mufqué, qui produit dans le mois de Mai, une petite fleur d'une très-bonne odeur mufquée; le faule blanc eft le plus commun. Il y a male & femelle: le mâle ne porte que des fleurs qui paroiffent en Avril; fes chatons font des épis longs compofés de quelques feuilles, de la bafe defquelles naiffent des étamines: & le faule femelle ne porte que des fruits, qui commencent par des épis chargés d'embrions, lefquels deviennent enfuite des capfules, membraneufes & oblongues, contenant des femences fort déliées & aigrettées.

Tous les faules viennent vîte & jettent beaucoup de bois; mais ils ne durent pas long-tems, & ils font fujets à fe creufer & à fe renverfer. Ils fe renouvellent aifément de plançons & de boutures.

Ordinairement on étête les faules à fept ou dix pieds de hauteur; & lorfque leur tête eft formée, elle jette quantité de bois qu'on coupe tous les trois ou quatre ans, pour en faire des cerceaux, des perches, des échalas, des fagots & du charbon, qui fert aux Peintres, aux Graveurs, aux Orfevres, & encore plus aux Salpêtriers. Quelquefois on réduit les faules en cepées baffes pour en avoir du taillis. Dans les fonds où ils fe plaifent, on les laiffe pouffer en perches fans les arrêter, & on en fait des pieux & palis, des perches à houblon, &c. Les groffes tiges de faules, prifes dans leur force avant qu'elles commencent à fe creufer, fervent à faire des planches & ais qu'on employe au fec dans l'intérieur des bâtimens; mais quand on n'en veut faire que du bois à brûler, on les coupe par tronçons qu'on laiffe fécher à l'air pendant un été, afin qu'ils brûlent bien. Pour tous ces ufages, l'économie champêtre demande qu'on multiplie ce plant le plus que l'on peut, fur-tout dans les fonds & places qui ne produiroient rien. Les fauffaies font d'un grand rapport, principalement pour les cerceaux, pour les perches à houblon, pour le treillage, & pour le fagotage que donnent les têtes de ces arbres, & c'eft ce qui en fait le plus grand profit.

Quoique le faule foit un arbre aquatique, il ne veut pas cependant avoir,

comme l'aune, ses racines dans l'eau; il en aime seulement le voisinage, & se plaît dans un lieu un peu plus élevé, sur quelque fossé, chaussée, prairie ou autre terre humide, mais non baignée d'eau. On met les aunes sur le bord de l'eau, les saules un peu plus loin en terre, & les osiers au-dessus des saules; d'autant plus que les saules & les osiers, qui ont le feuillage fort mince & assez rare, ne font point de tort à l'herbe ni aux autres productions du champ, quand on les y a mis au large. On voit même beaucoup de saules dans les forêts.

Pour faire une belle saussaie, on choisit sur un beau saule bien placé, des plançons droits, d'une écorce unie & bien colorée, gros comme le poignet, & longs de six à huit pieds, afin qu'ils repoussent mieux. Puis on les coupe par un beau jour & en plein soleil, parce que, s'ils étoient mouillés, ils ne reprendroient pas : après quoi, sans leur donner le tems de s'éventer, & aussi-tôt qu'ils sont coupés, on les taille en talus par le gros bout, & on les plante en échiquier dans des trous profonds de deux pieds, qu'on fait avec une pince de fer, ou avec un pieu long de trois pieds aiguisé par le bout, qu'on enfonce à coups de maillet. Dans les bons fonds on plante les saules plus drus, & on les y espace à trois ou quatre pieds l'un de l'autre : mais dans les terres maigres on les met à six & huit pieds de distance; & pour qu'ils reprennent mieux & qu'ils ne s'éventent point, on garnit chaque trou de bonne terre bien menue, qu'on presse avec le pied tout autour du plantat. Si le fonds où l'on veut planter des saules, est trop pierreux ou trop rude pour y pouvoir faire des trous avec la pince ou le pieu, il n'y a qu'à y faire des rigoles d'un pied & demi de largeur & deux de profondeur, mettre les plantats au fond à égale distance l'un de l'autre, sans les tailler par le bout, & les bien garnir de terre; puis clorre le plant de bons fossés, pour qu'aucun bétail n'aille l'ébranler ou le brouter.

Il est nécessaire d'émonder les saules, sur-tout dans les deux premieres années, parce que chaque nœud du plançon qu'on a pris sur l'arbre, produiroit autant de branches, qui gâteroient la tige & affameroient la tête; il faut abattre avec la main toutes ces branches naissantes sur le tronc, jusqu'à la hauteur où l'on veut former la tête : il faut aussi ne laisser à la tête qu'un certain nombre de belles branches, pour qu'elles fournissent du bois qui soit propre à faire plus que du fagotage. On doit avoir le même soin l'année d'après la coupe des saules, parce qu'ils jettent beaucoup. C'est au mois de Mars qu'on ébranche le superflu des saules, & il est bon de le faire doucement à coups de serpe, sans offenser les branches voisines. Les saules qu'on laisse monter sans les étêter, ne durent point, parce qu'ils se sechent ou se rompent, & qu'ils ne fournissent presque point de bois.

Quand les saules sont bien gouvernés & dans un bon fonds, on les étête tous les deux ans : mais il vaut mieux ne les couper que tous les quatre ans, comme on le fait ordinairement, pour que le branchage en soit plus gros & meilleur, & qu'il puisse servir à autre chose qu'à brûler. On étête les saules au mois de Février ou de Mars : il faut les couper le plus près du tronc qu'on peut, toujours par un beau tems, & jamais avant la fin des gelées.

On donne communément, pour tondre les saules, un sol de la botte d'échalas, & dix-huit à vingt sols du cent de bourrées : des plus grands brins, on en fait des plantats qu'on fiche en terre, & qui venant sans racine, augmentent & renouvellent toujours les saussaies.

Quand on veut avoir, de ses saules, de grandes perches, soit pour empercher des houblonnieres, ou pour faire des palis & treillages, on les laisse croître en pied sans les étêter, & on ne fait que les émonder.

Le charbon de saule est celui dont les Peintres & les Graveurs se servent pour faire les esquisses de leurs desseins; on peut le faire dans un canon de pistolet

qu'on met au feu, pour faire brûler le bois de ſaule & le convertir en charbon qui ſert à crayonner. Les Orfevres s'en ſervent auſſi pour polir & travailler l'argent & l'or, & les Salpêtriers pour faire la poudre.

De l'Oſier, Vimen.

L'oſier eſt un ſaule nain, qui a les branches longues, menues & pliantes : il y en a de trois ſortes; l'oſier *franc*, qui eſt rond, rouge, plus petit & plus pliable que les autres; l'oſier *blanc*, qu'on appelle *filandre* en quelques endroits, & qui eſt effectivement d'un blanc jaunâtre; & l'oſier *verd*, autrement dit oſier de *riviere*, qui eſt le moindre & le plus caſſant de tous. On les cultive tous trois de la même maniere. L'oſier franc eſt le plus délicat, craint plus les gelées, les guilées & l'eau trop froide : les deux autres ſont plus aquatiques, plus groſſiers, & s'élevent davantage.

Les oſiers ont leurs uſages particuliers : les Vignerons s'en ſervent pour attacher la vigne, les Jardiniers pour paliſſer les arbres & faire des berceaux, les Tonneliers pour lier les cercles à tonneaux, & les Vanniers employent les plus fins pour faire des paniers, des corbeilles, &c.

L'oſier vient dans toutes ſortes de terres fraîches, même dans les gros ſables, mais principalement dans les terres fortes & humides. On le plante ſouvent en bordures autour des vignes ou vergers. Ceux qui n'en ont beſoin que de quelques pieds pour l'entretien de leurs jardins, les mettent dans les places perdues de ces jardins : mais quand on veut en faire commerce & en tirer un profit conſidérable, on fait des oſeraies entieres, ſur-tout dans les pays de vignoble, & proche des grandes Villes; où l'on eſt toujours ſûr d'en avoir du débit.

Il faut mettre ces plants, quoiqu'aquatiques, dans un endroit bien frappé du ſoleil, & moins bas encore que le ſaule : car s'ils étoient à l'ombre, ou s'ils avoient le pied continuellement humide, ils ne feroient que languir.

Pour en élever, on laboure bien la terre, on en caſſe avec ſoin toutes les mottes, & on la met en rayons ſi l'on veut, pour y pouvoir tenir de l'eau tant & ſi peu qu'on voudra : enſuite on choiſit ſur de beaux oſiers des boutures bien vives d'un pied & demi de long; on les aiguiſe par le gros bout; & après les avoir mis tremper pendant quatre jours dans l'eau fraîche, mais pas trop crue, on les pique un pied en terre, entre deux raies, ſi le champ eſt labouré à raies; on met chaque plant à un pied & demi l'un de l'autre, ſur des lignes droites éloignées entr'elles de deux à trois pieds.

L'oſier aime ſur-tout le ſoleil; il lui faut pourtant toujours un peu d'humidité pour le nourrir; c'eſt pourquoi on le plante en terre relevée par rayons, afin qu'il n'ait que bien peu d'eau au pied, & qu'on puiſſe garder ou lâcher l'eau ſuivant les beſoins de l'oſeraie. On plante l'oſier ſur la fin de Novembre, qui eſt auſſi le tems de la coupe.

Il eſt néceſſaire de garantir les oſiers, plus qu'aucun autre plant, du dégât des beſtiaux, parce qu'ils s'élevent en menus ſions fort tendres, dont le bétail eſt friand.

On les laboure ordinairement deux fois par an; vers la mi-Mai, quand les herbes commencent à y abonder; & ſur la fin de Novembre, environ quinzaine après qu'on en a fait la dépouille. Dans les bonnes terres on ne les laboure qu'au mois de Mai, pour détruire les mauvaiſes herbes : il y a même des fonds ſi heureux, qu'il ne les faut labourer que tous les trois ans, parce que les oſiers y viendroient trop forts & trop gros, ce qui n'eſt pas ce qu'on cherche dans ces plants, attendu qu'alors ils ne ſont bons qu'à faire des vanneries groſſieres, ou du

feu : ceux qui ſont délicats & forts, produiſent davantage, & ſe vendent plus cher.

Les oſeraies, comme tous les autres plants, ſe dégarniſſent à la longue, & il faut les repeupler par le provignement des oſiers voiſins des places dégarnies. Pour cela on choiſit les ſouches les plus belles, & on en prend les brins les plus gros, les plus vifs & les plus unis; on les épluche, on les ébranche; &, ſans les ſéparer de leur mere ſouche, on les plie bien doucement en dos de chat, & on les couche chacun dans une foſſe longue & profonde d'un pied & demi, en les tenant ſous le pied pendant qu'on les comble de terre bien meuble, qu'on foule enſuite pour mieux y lier le provin; après quoi on en coupe le bout environ à un demi-pied au-deſſus de terre.

On tond les oſiers tous les ans. Plus ils ſont mûrs, mieux ils valent : il faut toujours attendre que la feuille en ſoit tombée; ce qui arrive ordinairement vers la Touſſaint : ceux qu'on coupe avant leur maturité, encore chargés de feuilles, ne ſont point de garde; ils noirciſſent & ſe rident dès avant le printems. L'oſier ſe coupe à fleur de terre & tout près du tronc.

Il y a des gens qui, en coupant leur oſeraie, ne coupent que le tour de chaque cepée, & y laiſſent le maître brin juſqu'à cinq ou ſix ans : c'eſt la durée de cette plante; & paſſé cet âge, le brin ſe ſeche & s'endurcit.

En coupant les oſiers, on en fait des bottes qu'on met fraîchement à la cave ou au cellier; ou bien on les entaſſe à l'air, juſqu'à ce qu'on les veuille délire. Il faut les arroſer par-tout quand il fait ſec.

Elire, ou comme on dit, *délire* les oſiers, c'eſt les trier : on met à part ceux qui ſont gros, parce que pour l'être trop, ils ne ſont point propres à être fendus; on ne peut qu'en faire du plant, ou les vendre aux Vanniers, ou en ployons pour les Couvreurs & pour les Tonneliers. On ébranche & on épluche les autres oſiers, & on les ſépare en trois rangs, ſuivant leur grandeur & groſſeur : au premier rang ſont les ſions les plus longs & les plus gros; ils ſervent entr'autres à lier des cercles : ceux de trois à quatre pieds de long compoſent le ſecond rang; ils ſervent à lier de gros treillages & à d'autres ouvrages; on les eſtime ſelon qu'ils ſont minces : on fait le troiſiéme rang de petits brins qui n'ont pas plus de deux pieds & demi de long, & on met au rebut ceux au-deſſous d'un pied & demi.

Les oſiers étant triés & épluchés, on les lie par poignées pour ne les point mêler, & on les fend à loiſir. Pour cela on prend le ſion d'oſier par le petit bout, on le caſſe entre les doigts, ou bien avec un couteau; & on l'ouvre en deux ou trois, juſqu'à ce que la moëlle de l'oſier paroiſſe, & que le corps du brin ſoit aſſez fort pour qu'on puiſſe y introduire le *fendoir* : c'eſt une eſpéce de navette de Tiſſerand, ou plutôt un morceau de bois fait en forme de coin rond à trois faces creuſes, qui ſe terminent en pointe comme la lame d'une épée à trois quarres : on s'en ſert pour fendre l'oſier juſqu'au bout, en le conduiſant de la main droite dans le brin qu'on tient de la main gauche, & qui ſe plie & ſe recoquille à meſure qu'on avance.

Tous ces petits ouvrages ſe font l'hiver aux veillées, ou quand les domeſtiques n'ont rien de mieux à faire : on fend les plus gros brins en deux ou trois, & on les met en môles.

On peut laiſſer les oſiers expoſés à la neige & à la pluie pendant tout l'hiver, juſqu'à ce que les hâles du printems viennent; car l'oſier n'aime pas moins l'humidité quand il eſt cueilli, que quand il eſt ſur pied. Lorſqu'on en a trié & fendu les ſions, on laiſſe à la même expoſition les moyens & les petits, mais on porte les gros au grenier pour les conſerver. Les gerbes d'oſier & de ployon

doivent être chacune de quatre pieds de lien ; & il eſt défendu de mettre dans les môles de l'oſier *heudry*, c'eſt-à-dire, gaté & à demi-pourri, pour avoir été froiſſé ou trop preſſé.

Du Peuplier, Populus; *& du Tremble*, Tremula.

Le peuplier vient fort haut ; il a la tige droite, unie, belle & blanchâtre ; le bois blanc, léger & tendre : ſes feuilles (que l'on dit tourner à tous les ſolſtices) ſont larges, gluantes & d'un verd liſſé.

Nous en comptons de deux ſortes ; le peuplier *blanc*, qui eſt le peuplier *ordinaire* ; & le peuplier *noir*, qui eſt le tremble.

Le peuplier *blanc* a le tronc gros, l'écorce liſſe & blanche, & les feuilles comme la vigne, mais blanches en deſſous & mouſſues. Il ne porte point de fruit, quoiqu'il jette en Mars & Avril des fleurs dont on cueille les boutons pour en faire l'onguent *populeum* : de même les yeux du peuplier blanc, qui paroiſſent quand les feuilles commencent à germer, étant pilés & oints avec du miel, ſervent à la foibleſſe de la vue.

Le *tremble* vient plus haut & plus droit ; il a l'écorce de couleur cendrée & épaiſſe ; les feuilles comme le lierre, vertes, petites & non dentelées, quoiqu'un peu pointues ; elles ſont attachées à une longue queue mince & fort tendre, ce qui fait qu'elles *tremblent* toujours, même ſans vent ; d'où vient à cet arbre le nom de *tremble* : ſon fruit vient en grappes & par perles, qui s'évanouiſſent & ſe perdent dans l'air quand elles ſont mûres : il donne auſſi de la réſine ; & les yeux de ce peuplier, qui paroiſſent quand ſes feuilles commencent à germer, ſont odoriférans & viſqueux. On en voit beaucoup dans les forêts. Le peuplier noir a des racines qui pivotent plus, & qui traînaſſent moins que le blanc.

Il y a une troiſiéme eſpéce de peuplier ou tremble, qu'on appelle peuplier *libyque*, qui a l'écorce noir, le tronc plus court que les autres, les feuilles plus rondes & plus minces, taillées à coins, & légérement dentelées, tremblantes auſſi, & du reſte ſemblable au peuplier blanc. Il en croît beaucoup en Boheme & en Allemagne. Les Italiens l'appellent peuplier de montagne. Il fleurit auſſi en Mars & Avril ; mais ſon bois eſt moins ferme & moins fort que celui des autres peupliers.

Chaque ſorte de peuplier ſe diviſe en mâle & en femelle. Le peuplier mâle ne porte que des chatons à pluſieurs feuilles chargées de quelques ſommets remplis de pouſſiere : & le peuplier femelle ne porte que des fruits, qui ſont des capſules membraneuſes & oblongues, qui, de la pointe à la baſe, s'ouvrent en deux parties recourbées & recoquillées : la cavité de ces capſules eſt remplie de quelques ſemences dont chacune eſt chargée d'une aigrette.

Il y a même des curieux qui prétendent que les trembles ſont différens des peupliers ; & ils diſent que les trois ſortes de tremble, le blanc, le noir & le libyque, ont tous la feuille tremblante, l'écorce plus noiratre, & qu'ils aiment le terrein ferme ; au lieu que les peupliers, ſoit blancs ou noirs, aiment l'eau, & ont tous deux l'écorce plus liſſe & plus blanchâtre.

Quoi qu'il en ſoit, tous les peupliers & les trembles ſont beaux, viennent aiſément, & jettent bien du bois qui eſt d'aſſez bon débit ; c'eſt pourquoi on en fait des allées, même des tremblaies entieres qu'on éleve à haute tige, ou qu'on tient baſſes, ſi l'on veut, comme les aunes, & qu'on renouvelle & multiplie aiſément, parce que le tremble & tous les peupliers viennent de boutures ou de marcottes, & qu'ils donnent quantité de rejettons au pied, d'autant que leurs racines tracent au loin à fleur de terre.

Pour avoir un arbre qui forme en peu de tems une belle & forte tige & une grosse tête, on n'a qu'à prendre, au haut de quelque peuplier, des boutures ou petites branches des plus unies, longues de trois à quatre pieds, les aiguiser par le bas, & les planter sur le bord d'une riviere, d'un étang, ou dans quelque terrein marécageux; car le peuplier ne profiteroit guère dans une terre qui ne seroit pas bien humide, à-peu-près comme le saule; & il y croîtra bien vîte, pour peu qu'il y ait de bonne terre, & qu'on ne lui coupe pas la tige.

On ne doit planter qu'avec prudence des peupliers dans les prairies, parce que les racines, qui peuplent beaucoup, & le grand branchage de ces arbres font languir l'herbe: mais elle ne sera point étouffée, si on les plante au couchant du pré; & leurs racines n'en tireront point la substance, si on les en sépare par un ruisseau en les plantant, & si on fait un fossé profond entre le plant & la prairie.

Les peupliers & les trembles produisent, comme l'orme, beaucoup de branchages qu'on coupe tous les quatre à cinq ans, pour en faire des fagots; & les troncs de ces arbres aquatiques sont de bonne vente au bout de trente ans. Voyez ci-après au Chapitre du commerce & débit du bois. Ils aiment à être plantés avec de longues racines à fleur de terre.

La coupe des têtes & des cepées des saules, marsauts, frênes & aunes, & l'ébranchage des peupliers & des ormes, quand ces coupes ou ébranchages sont des fruits réglés, que les précédens Fermiers prenoient ordinairement, appartiennent au Fermier actuel du tems ordinaire de la coupe, à moins que le Propriétaire ne se la soit réservée par le bail, ou qu'elle ne lui soit réservée par l'usage des baux précédens.

Arbres amphibies.

J'appelle ainsi certains arbres qui, malgré qu'ils aiment mieux la terre ou l'eau, s'accommodent cependant bien de l'une & de l'autre. Tels sont le plâne, le bouleau, le frêne, l'orme, l'érable & le tilleul, qui, quoique plants terrestres, réussissent dans les terres humides, pourvu qu'elles ne le soient pas trop: de même que parmi les plants aquatiques, le peuplier, sur-tout le tremble, viennent bien en pleine terre quand elle n'est pas tout-à-fait sans fraîcheur. Ainsi il n'y a guère de maison de campagne où l'on ne puisse avoir de toutes sortes de plants: c'est un plaisir & un profit de le faire, d'autant plus qu'on essaye par-là de tout ce qui peut être propre à ses fonds. Le *noisettier*, le *marsaut*, le *viorne* & l'*agnus castus*, arbrisseaux dont nous parlerons au Chapitre suivant, sont aussi des plants amphibies, ainsi que l'*aubier*, qui est une espéce de sureau aquatique.

CHAPITRE V.

Des Arbrisseaux champêtres.

J'AI parlé des noisettiers, pruneliers, merisiers, osiers & charmille: je renvoye au Jardinage les groseillers, rosiers, framboisiers, lilas & autres qu'on a coutume d'y voir. Restent ceux qui sont plus ou moins communs dans les campagnes, suivant nos différens climats.

Du

Du Baguenaudier, Colutea *ou* Staphylodendron.

Le baguenaudier eſt un petit arbre qui a la feuille du ſénegré, & qui les trois premieres années n'a qu'une tige; mais la quatriéme il produit des branches & devient arbre. Il a deux écorces, l'une cendrée & quelquefois lavée de pourpre, & l'autre verte : ſes feuilles ſont rangées par paires ſur une côte terminée par une ſeule feuille; elles ſont petites, un peu ovales, charnues, molles, liſſes & vertes en-deſſus, plus pâles & un peu pelues en-deſſous, & ameres au goût. Il fleurit en Mai, & ſa fleur eſt jaune & légumineuſe : les fruits qui lui ſuccédent ſont des veſſies vertes, quelquefois rouſſâtres, tranſparentes, faites en maniere de nacelle, qui renferment de petites ſemences brunes taillées en rein : on nomme ce fruit baguenaude; il mûrit ſur la fin d'Août.

Le baguenaudier eſt joli quand il eſt bien fleuri : ſon fruit ſert beaucoup pour engraiſſer les brebis, & leur faire avoir bien du lait, il eſt bon auſſi pour les volailles, chevres & vaches; les mouches à miel en aiment la fleur : on donne des baguenaudes en gouſſes aux enfans, pour qu'ils s'amuſent à *baguenauder*, c'eſt-à-dire, à faire claquer les baguenaudes, en les faiſant crever entre leurs mains, parce qu'elles ſont creuſes.

Ce petit arbre demande un terrein gras & un pays un peu chaud : il ſe multiplie de marcottes ou de ſemence, qu'on met en bonne terre au commencement de Juin, après l'avoir laiſſé tremper dans de l'eau pendant pluſieurs jours, juſqu'à ce qu'elle ait commencé à germer. Il n'y a point à y toucher avant ſa quatriéme année. On le cultive comme l'if.

Il y a une autre ſorte de baguenaudier, qu'on appelle autrement l'*arbre de raiſin*, qui croît dans les forêts & buiſſons. Il eſt petit, a le bois très-frêle, les feuilles comme celles du ſureau, mais blanches, dentelées & rangées en grappes, comme le fruit, qui vient dans de petites gouſſes rouſsâtres, aſſez ſemblables aux pois chiches, quoique plus gros. Il y a au-dedans un noyau tirant ſur le verd, qui eſt doux à manger, & qu'on appelle piſtache ſauvage; mais il excite à vomir. L'arbre de raiſin fleurit en Mai; ſes noiſettes ſont mûres en Septembre, & elles ont les mêmes vertus que les piſtaches. Cet arbriſſeau eſt le vrai *ſtaphylodendron* : il eſt épais & a la moëlle blanche : on l'appelle encore *nez coupé*, parce que le noyau reſſemble effectivement à un nez coupé : il y en a une ſorte plus petite, qui a la feuille diviſée en trois.

Du Caprier, Capparis.

Le caprier qui produit les capres ou capes, n'eſt qu'une plante branchue & épineuſe qui rampe par terre & s'éparpille en rond : il a des épines comme la ronce, recourbées en hameçon : ſes feuilles ſont rondes & ſemblables à celles du coigner, ſon fruit eſt comme une petite olive, quand il s'ouvre : il produit une fleur blanche ou gris-de-lin, à quatre feuilles diſpoſées en roſe; & cette feuille, étant tombée, laiſſe une petite boule ſemblable à un gland, au-dedans de laquelle il y a des petits grains rouges & ſemblables à ceux des grenades : il fleurit en été, & produit beaucoup de racines grandes & dures comme du bois.

On confit la tige & le fruit du caprier pour les ſervir en ſalade & en aſſaiſonnement. Ce n'eſt ordinairement que les boutons de la fleur qu'on cueille : on les laiſſe flétrir à l'ombre, puis on les jette dans du vinaigre, qu'on change deux fois, pour qu'elles en ſoient mieux pénétrées; à la troiſiéme fois qu'on les met dans du nouveau vinaigre, on ajoute du ſel pour les conſerver, & amortir en

même tems l'âcreté du vinaigre. On mange auſſi des capres crûes, mais peu. Il y en a de groſſes & de petites : les groſſes ont plus de chair & de ſuc ; mais les petites ſont plus appétiſſantes, parce qu'elles prennent mieux le vinaigre.

Les capres ſont apéritives, levent les obſtructions, font venir les mois aux femmes, & provoquent l'appétit. L'écorce du caprier & celle de ſa racine ont les mêmes vertus médicinales.

Le caprier vient ſans culture dans les pays chauds : il aime les lieux ſecs, pierreux, ſablonneux & bien expoſés. Il n'y a qu'à l'y ſemer de graine au printems ou en automne, il viendra ſans grande façon ; mais il faut l'enfermer par de bons foſſés, & l'éloigner de tous les grains ou plants qu'on veut conſerver, parce que ſes racines s'étendent & peuplent beaucoup, & qu'elles ont un certain ſuc revêche qui empoiſonne toutes les productions voiſines.

On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon ; on le provigne comme la vigne. En-deçà, on le ſeme au printems en lieu ſec & chaud, & on le préſerve des froids : encore porte-t-il rarement du fruit.

De l'Amelanchier.

L'amelanchier eſt un arbriſſeau, eſpéce de neſſlier, très-commun en Provence, & aux pieds des montagnes de Savoie & de Geneve : il s'en trouve auſſi dans les rochers de la forêt de Fontainebleau.

Il part de ſa racine pluſieurs jets branchus, menus ordinairement comme le petit doigt, couverts d'une écorce brune & liſſe. Ses feuilles ſont alternes, ſeches, arrondies d'un pouce ou environ de diametre, crenelées ſur leur bord, d'un verd blanchâtre par-deſſous, & ſoutenues par des queues minces, purpurines ou brunes, longues d'un pouce. Ses fleurs naiſſent des œilletons des branches, par bouquets compoſés de huit ou dix pedicules, qui ſoutiennent chacun une fleur blanche à cinq pétales aſſez grandes. Le calice qui ſoutient la fleur, eſt découpé ſur les bords en cinq quartiers ; il devient un fruit rond, gros comme un pois, & qui eſt couronné par les découpures du calice. Ce fruit, qu'on appelle *amelanche*, eſt d'abord violet, & enſuite noir ; pour lors il eſt doux & agréable : ſes ſemences reſſemblent aſſez aux pepins des pommes.

Du Houx, Aquifolium.

Le houx eſt une eſpéce de buiſſon toujours verd, qui ſouffre la tonte. Il a le bois dur & peſant, les branches flexibles, & les feuilles luiſantes, fermes & environnées de bons piquans. On en fait des houſſines, des manches de fouet & de mail, &c. Les Payſans font avec l'écorce du houx pilée, de la glu qui eſt regardée comme la meilleure pour prendre les oiſeaux à la pipée. Nous donnerons au Tome ſecond la maniere de la faire.

Cet arbriſſeau aime l'air frais, la terre légere & les pays froids : il vient bien à l'ombre. Il produit une petite fleur ſemblable au cornouiller, & il porte, comme le cedre, un petit fruit rond & rouge, qui mûrit en Septembre, & dont le noyau eſt blanc, gros pour la petiteſſe du fruit, & aſſez agréable à manger.

Du Buis, Buxus.

Le buis eſt auſſi une plante arborée toujours verte, qu'on tond comme on veut Il fleurit en Février & Mars ; ſa fleur même eſt verte & ſon fruit roux. Le grand buis ſert à faire des paliſſades, des allées, des labyrinthes & des haies. Le petit

buis ſe met en bordures de parterre qu'on tond tous les ans. Il y a des perſonnes qui font commerce de plants de buis. Le bois de buis eſt jaune, dur & reçoit un beau poli; il eſt fort recherché par les Tourneurs, Boiſſeliers, Tablettiers, Graveurs, Sculpteurs & autres : on en fait des peignes, des boules de mail, des toupies, des manches, des planches à graver, & quantité de petits ouvrages : c'eſt pourquoi on l'appelle le gaïac de France. Il y a de deux ſortes de buis; le buis ordinaire, & le buis nain, qu'on appelle buis d'Artois, qui ne differe de l'autre, que parce qu'il eſt nain, & qu'il a la feuille plus petite : il y en a une eſpéce panachée.

Ils viennent tous ſans culture dans toutes ſortes de terres & d'expoſitions, montagnes ou vallées, lieux chauds ou humides, froids, arides ou venteux : ils aiment mieux l'ombre que le ſoleil. On les éleve de ſemence, de plants enracinés & de boutures.

1°. On en ſeme la graine au mois d'Octobre ou de Novembre, dans une terre telle quelle, pourvu qu'elle ſoit labourée & à l'ombre; & on y répand la ſemence à plein champ, ou ſeulement par raies : lorſque le plant eſt levé, on l'éclaircit, on l'arroſe un peu pendant le premier été, & on le tranſplante quand il eſt aſſez fort : on en fait des batardieres entieres lorſqu'on peut en avoir le débit.

2°. On en fait auſſi des pépinieres de plants enracinés; car le buis pullule ſi fort, qu'un brin en donne dix en trois ou quatre ans. Les Jardiniers qui vendent du buis en bottes pour tracer des parterres, & qui les plantent en rayons ouverts, les arrachent par touffes, en ſéparent les brins, & en font autant de pieds qui croiſſent & multiplient très-vîte.

3°. Pour avoir des buis de boutures, il n'y a qu'à couper des brins de vieux pieds, leur tondre le bout d'en bas, les mettre en penchant dans des rigoles de terre expoſées à l'ombre & labourées, qu'on preſſe avec le pied, & qu'on arroſe ſur le champ; car il faut de la fraîcheur à ce plant pour reprendre & pour croître : la voie de la bouture eſt la moins sûre.

Pour avoir des buis à haute tige, tels qu'on en voit dans les bois, qui ſont d'un bien meilleur débit, & qui ne doivent pourtant leur riche taille qu'aux ſoins de la nature, il n'y a qu'à prendre des buis *ordinaires* élevés en pépiniere juſqu'à quatre ou cinq ans, qu'on aura eu ſoin de bien élaguer; les tranſplanter dans un terrein humide, y ouvrir des foſſes larges de trois pieds & profondes de deux, & y mettre les plants en automne à quatre pieds les uns des autres : quelque confuſes que ſoient leurs racines, pourvu qu'on émonde les troncs, & qu'on les arroſe dans les grandes chaleurs s'ils y ſont expoſés, on aura aiſément des buis de haute tige : ils ne croiſſent pourtant pas vîte.

De l'Aubour, Laburnum; *& de l'Aubier,* Opulus.

L'aubour eſt un petit arbre agreſte, fort commun dans les Alpes, qui a le bois dur, blanc, & qui ſert communément à faire des perches & palis de clôture. J'en parlerai au ſecond Tome, ainſi que de l'aubier, arbriſſeau champêtre qui approche du ſureau.

Du Genevrier, Juniperus.

Le petit genevrier eſt commun, & n'eſt qu'un arbriſſeau : le grand eſt un petit arbre. L'un & l'autre ſont toujours verds & épineux, ayant les feuilles minces, dures, petites & piquantes, le bois odorant, & portant des baies groſſes comme

des petits pois, rondes, vertes d'abord, puis noires & odoriférantes quand elles ſont mûres : elles ſont deux ans ſur l'arbre.

Le bois de genevrier ſent bon & dure très-long-tems ſans ſe corrompre ; on en brûle, ainſi que de ſa graine, pour diſſiper le mauvais air : il faut le cueillir au mois de Septembre, & le faire ſécher au ſoleil. Les baies en ſont bonnes à manger, ſtomachales & ſaines : on en fait auſſi une boiſſon & du ratafia. Le genevrier, ſur-tout le grand, produit une gomme ſemblable au maſtic : elle eſt blanche lorſqu'on la cueille, & elle devient rouſſe avec le tems : on l'appelle vernis ou ſandaraque des Arabes, comme nous le dirons plus loin.

Le genevrier aime les terres pierreuſes & les montagnes ; & on dit que plus il eſt expoſé aux vents & au froid, mieux il vient.

Il y a une eſpéce de genevrier ſauvage qui croît en Languedoc, & que l'on nomme *cade*, d'où l'on tire l'huile de cade, que les Maréchaux employent aux maladies des chevaux.

Du Garou ou Thimelée, Thimelæa.

Le garou eſt un petit arbriſſeau dont le tronc eſt ſouvent gros comme le pouce, diviſé en pluſieurs branches garnies en tout tems de feuilles vertes ſemblables à celles du lin, mais plus grandes, plus larges & viſqueuſes. Ses fleurs ſont blanches & découpées en croix : il leur ſuccede un fruit d'abord verd, & enfin rouge, gros à peu près comme celui du myrte, qui purge violemment, & qui eſt d'une âcreté corroſive, ainſi que ſes feuilles & ſes racines qui ont pourtant un goût doux au commencement. Les perdrix & pluſieurs autres oiſeaux ſont friands du fruit de cet arbuſte : on ne prend la peine de le ſemer ou planter que pour garnir des boſquets. Sa racine eſt du nombre des drogues médicinales. Le camelea & le mezereon ſont des eſpéces de thimelées, & il y en a pluſieurs autres.

De l'Epine-vinette, Creſpinus *ou* Berberis dumetorum.

L'épine-vinette eſt un arbriſſeau qui a depuis le pied juſqu'au faîte, des épines longues, menues, blanchâtres & aiſées à rompre : elles ſortent trois à trois d'un même lieu ; l'écorce en eſt blanche, polie & mince, & le bois jaune, frêle & ſpongieux : il a les feuilles du grenadier, mais plus longues, plus déliées & environnées de petites pointes ; & ſes racines ſont nombreuſes, jaunes, rampantes, & preſqu'à fleur de terre : il pouſſe du pied pluſieurs ſurgeons comme le coudrier ; & au mois de Mai, il jette une fleur jaune, odorante & faite en grappe comme ſon fruit, qui eſt longuet, rouge quand il eſt mûr, & ſemblable aux pepins de grenade ; mais ceux-ci ſont plus longs, ont un goût âcre, & renferment de petits noyaux. En bien des endroits on l'appelle la *noble-épine*, à cauſe de la reſſemblance de ſes feuilles, grappes & fruits, avec ceux du grenadier. Il y en a une eſpéce qui n'a point de pepins.

On mange les épines-vinettes quand elles ſont tendres, bien mûres & fort rouges ; elles ſont aigrelettes, rafraîchiſſantes, agréables & ſaines : on en confit auſſi, & on en fait du cotignac ; mais elles ſervent encore plus en médecine qu'en alimens. Le grand profit de ces petits arbres, c'eſt qu'ils jettent beaucoup, & qu'ils ſont de très-bons ſujets pour greffer preſque toutes ſortes d'arbres fruitiers ; ainſi l'épine-vinette eſt donc un très-bon plant à la campagne, d'autant plus qu'il ſert encore à teindre en jaune, & à donner du luſtre aux cuirs corroyés.

Cet arbriſſeau eſt fort commun ; il en vient par-tout, au bord des bois & dans les haies. Il aime la fraîcheur & un peu de bonne terre : on le greffe ſur

l'épine blanche, ou bien on en arrache des rejettons qu'on plante chez soi, pour en multiplier l'espéce & avoir toujours de quoi greffer.

Du Marsaut.

Le marsaut est un arbrisseau aquatique & sauvage, qui est une espéce de saule, que l'on appelle communément *saulle de bois*, parce qu'il vient dans les bois taillis aussi-bien que dans les vallées. Il monte assez haut, pousse vîte & jette beaucoup: il a le bois blanc, la feuille ronde & d'un verd clair. Il se plaît dans les fonds humides: il croît souvent plus haut que le saule; &, quand il se trouve au bas de quelque colline, au nord sur l'orée de quelque bois, on coupe ordinairement ses cepées une fois plutôt que le taillis. Le marsaut sert à faire des cercles, des échalas & des perches: on tire pour cet effet les plus beaux jets de ses cepées, & le reste sert en fagotage, à quoi ses tronçons servent de parement. Le marsaut se multiplie de marcottes & de rejettons; mais il ne reprend point de boutures, & son bois est sec & cassant; en quoi il est différent du saule.

De la Viorne, Viburnum.

La viorne est un arbrisseau très-flexible, qui croît dans les haies & dans les buissons, ses rameaux sont gros comme le doigt, & longs de deux coudées; ses feuilles blanches, semblables à celles de l'orme, mais plus velues, dentelées, & venant des deux côtés de la branche par nœuds & intervalles; sa fleur est blanche & faite en bouquet, d'où pendent certains grains applatis comme des lentilles, qui sont verds au commencement, puis rouges, & enfin noirs; & ses racines sont à fleur de terre.

Usages. Les branches de la viorne sont si souples, qu'on s'en sert à faire des hares ou liens de fagots, cotrets, falourdes & trains de bois; des paniers, berceaux & autres petits ouvrages. De ses branches quand elles sont pourries, cuites & broyées, on en fait de la glu à prendre des oiseaux: & ses grains qui sont d'abord verds, puis rouges, & enfin noirs, étant séchés & mis en poudre avant qu'ils soient mûrs, guérissent de la diarrhée. Les feuilles de viorne noircissent les cheveux & les empêchent de tomber.

La viorne aime les lieux pierreux & frais; elle est rampante, & on en peut garnir des palissades & des murs.

De l'Agnus-castus, Vitex.

Cet arbrisseau est célebre, en ce qu'on lui attribue la vertu d'éteindre les mouvemens de la chair; on en cultive pour cet effet chez les Moines. Je l'y laisse, parce qu'il ne sert à rien dans notre Maison Rustique: je dirai seulement qu'il naît sur les bords des torrens, & qu'il aime les lieux aquatiques, attendu que c'est une espéce de saule ou d'osier; car il y en a de deux sortes: le grand, qu'on appelle le blanc, croît presque comme le saule; ses feuilles sont comme celles de l'olivier, mais plus tendres; & ses fleurs, qu'il produit en Juillet & en Août, sont blanches-rouges: le petit ou le noir a les rameaux plus épais, longs & fort difficiles à rompre; ses feuilles sont blanches, cotonnées & simplement purpurines, & il ne croît que comme l'osier.

Autres Arbrisseaux de Haies & Buissons.

L'*aubépine* (*alba spina*) qu'on appelle autrement *épine blanche*, & anciennement *aubépin*, est l'épine aiguë, connue de tout le monde par les fleurs blanches

& odorantes qu'elle porte au commencement de Mai : c'eſt le meilleur plant qu'il y ait pour bien fermer un champ, parce qu'il jette beaucoup de bois & d'épines qui garniſſent ſans trop s'étendre, comme font l'épine noire & les ronces, & qu'il dure long-tems : il ſert auſſi de ſujet pour greffer pluſieurs arbres à fruits, comme neſſlier, azerolier, épine-vinette & cornouiller : on y peut même greffer la plupart des fruits à noyau ; il attire le roſſignol. On trouve des pieds qui ont la fleur double. On en fait des haies entieres qui ſont agréables à la vûe, & sûres.

L'épine blanche, outre les utilités rapportées ci-deſſus, donne encore un grand nombre de petits grains qui ſont rouges étant mûrs, aigrelets & bons à manger & à confire après les premieres gelées : ces mêmes grains ſervent l'hiver à nourrir les grives, les merles, & même les coqs d'Inde. Les vieilles ſouches d'épine blanche font foi, quand il n'y a point d'autres bornes ; & en ce cas elles ſervent de regles pour redreſſer & aligner les haies où elles ſe trouvent.

Les épines noires au contraire ne ſervent à rien qu'à pulluler, & infecter les environs par leurs racines qui traînaſſent & jettent beaucoup en peu de tems. Elles rapportent pourtant une eſpéce de prunelles bâtardes, dont la plupart ſont à peu près comme la prune de ſaint Julien ; les autres ſont plus groſſes ; & d'autres beaucoup plus petites : ces trois ſortes de prunelles bâtardes ne mûriſſent à l'arbre qu'après les gelées ; & alors les pauvres gens les mangent, ou ils en font une eſpéce de pruné ou raiſiné. On en fait auſſi une boiſſon, comme nous le dirons ailleurs au ſujet des prunelles. Dans la Baſſe-Picardie ils appellent les plus gros de ces fruits des *crêques*, & l'arbre qui les porte *crêquier* ; d'où vient le *crêquier* de la Maiſon de *Crequy*.

Il y a auſſi des *épines jaunes* qui ſont des eſpéces de chardons, dont je parlerai, Tome II, au Jardinage.

Le *noir-prun*, *nerprun*, *ou bourg-épine* (*rhamnus*) a le tronc gros ſouvent comme la jambe, le bois jaunâtre, l'écorce blanche & unie, les branches hautes de cinq coudées, épineuſes & droites comme l'épine-vinette ; & les feuilles longues, olivâtres, graſſettes, molles & un peu rouges : ſon fruit eſt rouge & vient en bourſe ; il eſt à noyau & gros comme le genievre ; c'eſt de ſes grains qu'on fait le *verd-de-veſſie* & la *graine d'Avignon*, qui ſert aux Enlumineurs pour faire le jaune, le bleu & le verd, principalement ſur les cartes à jouer. Les Teinturiers ſe ſervent auſſi de baies de nerprun. Le verd-de-veſſie, qui ſe garde dans des veſſies de porc ou de bœuf ſéchées à la cheminée, ſe fait de ces baies bien mûres détrempées dans de l'eau où l'on a diſſous de l'alun ; &, ſi on les détrempe dans l'eau ſimple avant leur maturité, il s'en fait une couleur jaune : on en fait encore un ſyrop purgatif. On trouve ſur le noir-prun des anneaux dont les Payſans ſe ſervent quand les manches de leurs couteaux ſe rompent ou ſe fendent ; & c'eſt à l'imitation de ces viroles naturelles, *viriæ Celticæ*, qu'on en fait de fer & d'autre métal.

Quoiqu'on diſe communément, comme je viens auſſi de le faire, que le noir-prun fournit la graine d'Avignon ; cependant les habiles gens aſſurent qu'elle vient d'un autre arbriſſeau tout différent, qui eſt le *lycium* & le *pyxacantha* des Anciens. Il eſt commun dans le Dauphiné, la Provence & le Languedoc : il ſe plaît dans des lieux âpres & pierreux : ſes branches ſont parſemées d'épines, longues de deux ou trois pieds ; ſon écorce eſt noirâtre ; ſes feuilles petites, épaiſſes, ſemblables à celles du buis, & arrangées comme celles du myrte ; ſa graine d'un verd tirant ſur le jaune, eſt de la groſſeur d'un grain de froment, d'un goût aſtringent & amer, & ſes racines ſont jaunes & ligneuſes. Quelques-uns l'appellent *buis-épineux*. Il y a pluſieurs ſortes de *rhamnus*.

Le *fuſain* ou *fuſier*, en latin *fuſarus* ou *evonimus*, a la figure du grenadier, la feuille de même, mais un peu plus large, & le bois pâle & léger : il commence à pouſſer au mois de Septembre, & il fleurit en Avril ; ſa fleur approche des violettes blanches, mais elle eſt d'une odeur déſagréable & mal-ſaine ; ſon fruit, que le vulgaire appelle *bonnets-de-Prêtres*, eſt rouge & partagé en quatre : il mûrit en Septembre & renferme ſa graine. On tient qu'il purge par haut & par bas ; qu'il eſt mortel aux beſtiaux, ſur-tout aux brebis & aux chevres, à moins qu'elles ne ſe purgent ; que la poudre ou décoction de ſes grains, quand on s'en lave la tête, rend les cheveux blonds, ôte la craſſe & fait mourir les poux ; qu'étant appliqué extérieurement en décoction, il guérit la gratelle ; & que bouilli avec de fort vinaigre, il ôte la gale des chiens & des chevaux.

On fait des lardoires de fuſain pour larder les groſſes viandes ; on en fait auſſi des fuſeaux, des aiguilles pour faire des filets, & du charbon qui ſert à deſſiner ou à faire des remarques ſur des livres ſans les gâter, parce qu'il s'efface aiſément : les écoliers font ce crayon en mettant des branches du fuſain dans des canons de piſtolets rougis au feu.

Le *puine*, que les Ordonnances mettent au nombre des neuf eſpéces de mort-bois, eſt un arbriſſeau de haie qui garnit beaucoup, parce qu'il donne quantité de branches ſouples & minces avec bien des petites feuilles ; mais il n'eſt pas de défenſe, à moins qu'on ne le mêle avec de l'épine blanche. Il porte des baies noires qui ne ſont bonnes qu'à faire de l'encre : ſon bois eſt pliant & ſert à faire des cages.

Le *ſureau*, *sûr* ou *ſuin* (*ſambucus*) eſt trop connu, pour que je le décrive. Le vinaigre, où l'on a mis infuſer des fleurs de ſureau ſeches, eſt agréable, ſtomachal & ſain : les abeilles aiment beaucoup ces fleurs : les enfans font des ſarbacannes ou canonieres des branches de ſureau, dont ils ont ôté la moëlle : on en fait auſſi des échalas, mais ils ne durent guère. Pour avoir de beaux ſureaux, il faut en ôter toutes les branches menues, chiffonnes ou ſuperflues ; & pour qu'ils ſe garniſſent du pied, après les avoir plantés de boutures fichées en terre, ombragées à deux pieds & demi l'une de l'autre, on ne doit laiſſer aux jets montans que deux ou trois doigts de hauteur pendant les trois premieres années.

Le *genêt ſauvage* (*ſpartum*) jette quantité de verges qui n'ont point, ou très-peu de feuilles, il y en a une eſpéce épineuſe : ces verges ſont bonnes à lier la vigne, à paliſſer les arbres & à faire des balais. Il donne en Juin une fleur ſemblable à celle du violier jaune, qui purge beaucoup, auſſi-bien que ſa graine qui reſſemble aux lentilles, & qui vient dans des gouſſes. Le genêt aime les collines & les bois : on ne le trouve guere que dans les jeunes taillis, parce que la futaie l'étouffe. Les Ventiers & les Fermiers des bois taillis en font des fagots ſéparés qu'ils vendent aux Boulangers pour chauffer le four, parce que le genêt chauffe bien & fait bonne cendre.

Dans les lieux où il eſt bien commun, les Laboureurs & les Payſans vont dans les jeunes taillis, aux mois de Juin & de Juillet, couper les petites branches de genêt avec les gouſſes & le grain qui y tiennent ; ils les mettent ſécher au ſoleil, puis ils en font des bottes & des amas qu'ils donnent à manger l'hiver aux moutons & aux autres beſtiaux : chacun en fait ſa proviſion l'été pour l'hiver.

Le genêt ſert encore, aux Payſans, à couvrir des étables & des paillers, à brûler & à chauffer le four ; à faire des nattes, des petits échalas ou paliſſades, & à garnir des ſacs de charbon. Le genêt d'Eſpagne & le genêt blanc ſe cultivent dans les jardins.

Le *jonc-marin* eſt encore une eſpéce de genêt épineux. J'en ai parlé ci-deſſus, de même que du *cytiſe*.

La *genette*, (*genista*) & la *genestrole*, qu'on appelle autrement le *genêt des Teinturiers*, (*genestella*) ne different du genêt ci-dessus, qu'en ce qu'elles ont des feuilles & point d'épines. Elles donnent, dès le mois de Mai, des fleurs jaunes qui sont en croissant comme les gousses de pois : leurs feuilles ne sont jamais par trois comme celles du genêt, quand il en porte ; & elles sont plus minces & plus courtes, ainsi que leurs verges, leurs fleurs & leurs gousses. Elles servent à teindre en jaune. On fera attention que quand on veut en garder pour la teinture, il faut qu'elles soient bien mûres avant de les cueillir, parce qu'autrement elles ne se conserveroient pas ; mais pour celles qu'on employe fraîchement, il n'importe qu'elles le soient beaucoup. La genette sert aussi aux mêmes usages. Les Anciens faisoient une espéce de lin avec l'écorce de la geneſtrole : on fait encore comme autrefois, avec des genêts d'Afrique & de Murcie, des cordes de navire qui sont de bon usage, tant sur mer que sur les rivieres.

Le *redoul*, *rodoul*, ou *rodou* (*rodulus*) a dix étamines à sa fleur mâle, & la femelle est baccifere ; toutes deux sont sans pétales ; ses feuilles sont entieres, lisses, trois ou quatre fois plus grandes que celles du myrte & opposées deux à deux le long des tiges ; ses baies ou fruits ressemblent beaucoup aux mûres des ronces. Le redoul est un poison, & même un des plus singuliers : son fruit qui est agréable au goût, cause l'épilepsie aiguë aux personnes qui en mangent, & les conduit en peu de tems au tombeau ; & les animaux qui broutent ses jeunes rejettons, tombent dans le vertige ; mais s'ils broutoient les feuilles anciennes, ils tomberoient aussi en épilepsie. Le reméde dont se servent les Bouchers en pareil cas, est d'arroser ces animaux avec de l'eau bien fraîche. On appelle quelquefois cet arbuste *herbe aux Tanneurs*, & en effet ils la mettent sécher & la font moudre sous une meule posée de champ, qui tourne autour d'un pivot vertical, & cette poudre est un tan beaucoup plus fort que celui de l'écorce du chêne ; car, quand ils veulent hâter la préparation des cuirs, ils ne font que mêler le tiers ou le quart de cette poudre, avec le tan ordinaire, au moyen de quoi le cuir est plutôt nourri, mais il en vaut beaucoup moins pour l'usage. Le redoul sert aussi aux Teinturiers pour teindre en noir. Il faut le cueillir bien mûr lorsqu'on ne veut pas l'employer promptement.

Le *fouic* est un arbuste qui croît dans les campagnes, sans aucune culture. Ses feuilles servent pareillement à la teinture noire. On les cueille dans leur parfaite maturité, ainsi que celle du redoul, quand on veut les conserver.

Le *troëne* (*ligustrum*) a le bois blanc & uni, & les feuilles semblables à celles de l'olivier, mais plus larges, plus tendres & plus vertes : il donne entre le printems & l'été, une fleur blanche & de bonne odeur, qui se flétrit dès qu'elle est cueillie : ses fruits, qui sont une grappe pyramidale de grains noirs, qui mûrissent en Septembre, & qui sont pleins d'une humeur rougeâtre, servent de nourriture l'hiver aux merles & aux grives : bûes dans du vin, elles chassent les vents ; & la décoction de la plante guérit la gale & nettoye la peau. Le bois de troëne s'employe en charbon, pour la poudre à canon. Cet arbrisseau entroit autrefois dans les jardins, où l'on en faisoit des boules & des palissades. Il se multiplie de graine & de marcottes.

L'*églantier* ou *rosier sauvage* est un arbrisseau épineux, qui garnit bien une haie par ses piquans. Il produit des roses assez odorantes, mais simples, qui ne durent guère, & qui tombent au moindre vent : on les nomme roses de Berger, roses de chien ou églantines. Le bouton qui leur succede, & qu'on appelle communément *gratte-cu*, grossit & mûrit comme les autres fruits ; on le ramasse en automne, quand il est bien rouge, & on l'employe dans les tisannes apéritives. On en fait aussi de la conserve : pour cela on l'ouvre, on en

ôte le duvet & la graine, on l'arrose de vin blanc, on le laisse attendrir à la cave, entre deux terrines, puis on le pile dans un mortier de marbre; après quoi on en passe la pulpe par un tamis, & on la confit avec le double de son poids de sucre. On la nomme *conserve de cynorrhodon*, qui est bonne pour faire uriner, pour la pierre, la gravelle, le cours de ventre, le crachement de sang, & pour l'estomac.

Quand on veut faire de l'eau de rose pour les maladies des yeux, il vaut mieux qu'elle soit faite avec des roses de chien, ou même avec le pécule de roses, c'est-à-dire, avec le bouton qui reste après que la fleur est tombée. Pour faire cette eau, on pile les pécules de roses dans un mortier, on les humecte avec une forte décoction d'autres pécules de roses, puis on laisse le tout tremper pendant vingt-quatre heures, & après on en fait distiller l'humidité en la maniere accoutumée, comme nous l'expliquerons dans le second Tome, au Chapitre de l'*Eau-de-vie*. Cette eau est plus détersive & plus astringente que l'eau de rose, dont nous parlerons au même Chapitre.

Je renvoie le *lierre* (*hædera*) au Tome second, parmi les simples. Je dirai seulement qu'il coule du grand lierre, une résine, qu'on appelle gomme héderée, qui durcit à mesure qu'elle sort: elle est d'abord semblable à de la glu, d'une couleur rouge, & d'une odeur forte, pénétrante & désagréable: en séchant, elle devient friable & d'une couleur tannée: il faut la choisir seche, transparente, & d'une odeur balsamique; mais prendre garde qu'on ne lui substitue la gomme alouchi. Elle sert pour la guérison des plaies, & pour faire tomber le poil. On en tire de Provence, de Languedoc & d'Italie. La meilleure vient des Indes.

Voici une petite expérience sur le lierre; ayez une tasse, ou autre vaisseau fait de bois de lierre; versez-y du vin, mêlé d'eau; toute l'eau se filtrera, & tombera goutte à goutte, & le vin pur restera au fond du vaisseau.

La *fougere* (*filix*) plante des bois, qui a beaucoup de sels; on la brûle, pour en avoir des cendres, qui entrent dans la fabrique du verre & servent à faire du charbon. Les racines de cette plante, coupées obliquement, présentent la figure d'un aigle à deux têtes. On fait du pain de ces mêmes racines, en tems de famine.

La *bruyere* (*erica*) si commune dans les lieux secs & incultes, croît quelquefois à hauteur d'homme: elle a une quantité de branches, dont on fait des balais & des brosses; & produit deux fois l'année, au printems & en automne, un grand nombre de petites fleurs rougeâtres, que les abeilles aiment; mais le miel n'en est pas si bon. La décoction de bruyere est diurétique: on se sert de l'huile de ses fleurs pour les dartres du visage; & la fomentation de ces mêmes fleurs appaise la goutte. C'est dans les bruyeres qu'on trouve les coqs sauvages, qui en portent le nom; on les prend à la passée, comme les bécasses.

Au reste, je ne parlerai point davantage, ni des rosiers sauvages, ni du buisson ardent, qui entroit autrefois dans les jardins, ni de la bourdaine, dont on fait de la poudre à tirer, ni d'une infinité d'autres arbrisseaux & arbustes, dont les haies & buissons sont garnis. J'ai marqué tout ce qu'on peut tirer de bon des principaux; les autres ne servent qu'à faire des bourrées, pour clorre des terres, pour chauffer le four, ou pour faire de la chaux.

Il y a encore plusieurs autres sortes d'arbres & arbrisseaux, comme fustet, lentisque, ciste, & autres, que je renvoye au Traité du Jardinage, parce qu'ils ne sont pas communs dans nos champs.

CHAPITRE VI.

Des Haies, des Chemins, Frocs, Fossés, Murs, & autres Clôtures; Tour d'Echelle, Confins, Rideaux, Bornes, &c.

LA suite des plants rustiques nous amene naturellement au détail des articles des matieres rurales que ce titre annonce : ils sont plus importans à l'économie des champs qu'ils ne semblent l'être, puisque les deux grands points de cette économie sont de mettre tout à profit, & de savoir prévenir les pertes & les incidens.

ARTICLE PREMIER.

Des Haies.

Les haies sont nécessaires pour clorre nos héritages, pour les garantir du dégât des bestiaux, des charrois, des passans, des voleurs & des curieux; pour y tenir enfermé tout ce qu'on y met; pour donner de l'abri au plant, &c. Elles servent de bornes, & contribuent toujours à la beauté du lieu, sur-tout quand on a soin de les entretenir & de les tondre en saison; elles valent alors des murailles entieres : on retire toujours quelque profit des plants sauvages qui y sont, ne fût-ce que par le fagotage, & autres bois que fournit la tonte ou la coupe entieres des haies; car je parle ici des haies *vives*, & non des haies *mortes* ou *seches*, que l'on fait de fagots liés ensemble, ou autres bois secs, & que l'on appelle des *échaliers* : ils sont fort communs dans le Berry; mais ils ne sont bons qu'à contenir quelques bestiaux au plus, & ils ne rapportent rien, quoiqu'ils soient de grand entretien, puisqu'il faut clorre de neuf tous les ans. C'est pourquoi on doit obliger ses Fermiers à n'avoir que des haies vives, & à les bien entretenir : on leur permet seulement d'en couper le haut, pour clorre le bas, qui se dégarnit toujours assez, à moins qu'on ne tonde la haie bien bas, & qu'on ne la tresse ou qu'on ne la regarnisse de menuisailles.

Les plants ordinaires des haies vives sont les épines blanches, les noires, les noisettiers, merisiers, prunelles, pommiers, & poiriers sauvages, le houx, l'épine-vinette, la charmille, le marsaut, le buis, le noir-prun, le fusain, le sureau, le puine, & les autres arbrisseaux ou arbustes, dont j'ai parlé dans le Chapitre précédent.

Quand on plante des haies, on peut y mêler de tous ces arbrisseaux, pour la diversité : on en trouve assez dans les bois, pour n'avoir pas la peine d'en élever de graine. Mais, quand on fait des haies un peu épaisses : par exemple, quand c'est pour clorre tout le contour d'un domaine, il est bon d'y mêler du plant de haute tige, comme chênes, frênes, hêtres, châtaigniers, & ormes, qu'on laissera croître en futaie, pour servir au besoin.

L'épine blanche est le plant qu'on y employe le plus; on en fait des haies entieres, comme je l'ai déja dit. Pour cela on en arrache dans les bois & buissons des rejettons, d'un doigt de grosseur, avec beaucoup de chevelu aux racines, qu'on rafraîchit, on les met dans une rigole, à quatre doigts de distance l'un de l'autre; & après les avoir buttés, on les ravale trois doigts au-dessus de terre, puis on les laisse croître jusqu'à deux ans, sans y toucher, ayant soin seulement d'en labourer le pied trois ou quatre fois par an; ensuite au

mois de Mars de la troisiéme année, on les tond avec un petit croissant, ou avec des ciseaux de Jardinier, à deux doigts près du vieux bois, pour que le pied se garnisse ; & quand la haie est à la hauteur qu'on souhaite, on l'y entretient, en la tondant tous les ans à tête, afin qu'elle soit toujours si bien garnie du bas, qu'une poule ait de la peine à y passer : du moins la tonte du haut sert pour clorre & regarnir le bas. Quand ces haies bordent quelque rue, jardin ou verger, les curieux ne se contentent pas de les étêter tous les ans ou tous les deux ans, comme le commun ; ils ont soin, de plus, de les tondre tous les ans devant & derriere, & de les palisser : souvent même ils les garnissent & les enjolivent de jasmins, rosiers, syringas, lauriers, chevrefeuille, genêts, & autres arbustes, qu'ils tondent & plient à leur fantaisie, avec quelques brins d'épines blanches, qu'ils laissent échapper, pour en former des vases au-dessus de la haie. Il faut clorre les haies vives de fossés, de haies seches ou de claies, les premieres années, afin que les bestiaux ne l'endommagent point, & veiller aux chenilles, dans les années pluvieuses.

Lorsqu'on veut avoir une haie d'épines blanches, formée bien vîte, on en prend des brins, d'un bon pouce de grosseur, & hauts d'environ trois pieds, sur quelque mere-souche, qu'on ne fait qu'éclater par les racines, & aussi-tôt on les replante fort drus, en rigole, après en avoir seulement rafraîchi les racines & les sommités : on peut être sûr d'avoir la seconde année une haie toute formée, pourvu que le pied ait été bien butté, pour qu'elles reprennent, & résistent aux chaleurs. Ces ouvrages se font à la fin de l'automne.

Comme les épines blanches jettent beaucoup, quand elles ont une fois leur tronc formé, il vaut mieux les tenir basses de tige, que trop hautes, parce qu'elles se dégarnissent du pied.

Les haies de plants mêlés, se font de la même maniere : on peut y mettre quelques pommiers, & autres fruitiers, pour y avoir de la fleur, du fruit, & de la gaieté. On y trouve même souvent des sauvageons, qu'il est essentiel de greffer de bons fruits ; & ne fût-ce que pour employer le terrein perdu qui s'y trouve d'ordinaire, il faut y planter par-tout, d'autant que le plant, soit fruitier ou stérile, se plaît à avoir le pied frais.

On fait, de même, des haies entieres de houx, qui sont toujours vertes, luisantes & fortes, sur-tout lorsqu'on les tond.

On appelle *haies-à-pied*, les simples haies qui ne sont point accompagnées ou relevées de fossés. Les haies plantées *en douve*, sont celles dont le plant a été posé sur le coté ou horisontalement, dans chacun des deux talus de la levée du fossé ; ce qui se fait, afin que la racine du plant ait de quoi s'étendre, & qu'elle puisse soutenir les terres de la digue. On leve les terres du fossé à la beche ou à la charrue, & on en dresse la digue en l'arrosant & en la battant bien. Quand on fait faire ces sortes d'ouvrages à la toise ou en gros, on doit convenir avec ceux qui les entreprennent, qu'ils seront tenus de réparer au bout de l'an, les breches & les éboulemens que les pluies, la gelée & sécheresse, auront pu y causer dans la premiere année.

Pour élever des haies vives de semences, de tels plants qu'on veut, les curieux, qui ne se contentent pas de la voie des plants enracinés, prennent des graines des plants qui leur plaisent, les mêlent dans de la terre bien tamisée, & détrempée dans de l'eau ; puis de cette mixtion ils frottent une vieille corde de jonc ou de tilleul mouillée, & ils la mettent, de toute sa longueur à quatre doigts en terre, dans une rigole bien labourée : en peu de tems les graines levent & forment la haie.

Dans les pays les mieux plantés, comme la Normandie & la Bretagne, on

fait tout autour de chaque héritage un double foffé, de la terre duquel on éleve, entre les deux foffés, une digue haute de douze à quinze pieds, qu'on arrofe & qu'on bat, en la dreffant en talus des deux côtés : on y plante en douve, deux ou trois rangs de menus plants fur chaque côté, & on met dans le corps de la levée, qui eft large & applanie en fa furface, un rang ou deux d'arbres de haute tige ; en forte que, par ces grands foffés, chaque domaine a fa clôture, fon taillis & fa futaie. Ces foffés relevés, font également nobles & utiles : on en garnit affez volontiers les deux talus de plants, qu'on laiffe croître en haute futaie, comme chênes, ormes, tilleuls, hêtres & frênes. Il ne faut, comme je viens de le dire, ni gelée, ni forte pluie, lorfqu'on fait ces fortes de digues, & on doit avoir foin de réparer les éboulemens qui s'y font de tems en tems, jufqu'à ce que les racines du plant foient affez fortes pour lier & foutenir toute la maffe : il faut auffi en entretenir les foffés, pour que les racines des arbres qui y font plantés, ne s'étendent pas trop loin. Quelquefois on ne fait de ces foffés, relevés & garnis de plants, que du côté des grands vents, afin de mettre les bâtimens & les arbres fruitiers feulement à l'abri. Plus la terre eft argilleufe, moins ces levées font fujettes à s'ébouler.

On les renchauffe ou recalce à la fin de l'hiver, de même que les foffés. Les fouilles & levées fe payent, ou par toifes, ou par journées. Il eft à propos d'y mêler alternativement, quand on les plante, différentes natures d'arbres de haute tige, comme chênes & ormes, qui font les meilleurs, ou même des tilleuls & des frênes : les hêtres ne vont qu'après tous ceux-ci, parce qu'ils font affez longs à venir, & qu'ils ne font pas d'un fi bon débit. On plante tous ces arbres fort drus : au bout de fept à huit ans, on voit ceux qui s'y plaifent, & qui y profitent le mieux : on les éclaircit, en levant les autres pour les planter ailleurs ; & par l'expérience de ces effais, on donne toujours à chaque terrein le plant qu'il aime, ce qui eft le grand point pour y réuffir, & pour avoir une terre bien boifée.

La haie vive emporte au moins fes deux pieds & demi, d'égout ; c'eft-à-dire, que quand elle n'eft pas commune, celui à qui elle appartient par titre ou poffeffion, a deux pieds & demi de terrein au moins, au-delà de la haie, du côté du voifin, à prendre du milieu de la haie. Lorfqu'il n'y a, ni bornes, ni arbres de futaie, pour redreffer une haie fur fon alignement originaire, ce font les anciennes fouches d'épine blanche, & jamais celles d'épine noire, qui, comme nous l'avons déja dit, fervent de renfeignement pour prendre & continuer l'alignement.

Au refte, voyez ce que nous dirons dans peu, fur les mots de *clôtures*, *confins*, *arbres* & *rideaux*.

Quand on a, fur les extrémités de fon héritage, des haies garnies, épaiffes & amples, on ne s'amufe point à les tondre ou étêter fimplement : on les coupe à raz de terre, comme les taillis, tous les huit ou dix ans, plus ou moins, fuivant la fertilité du fonds, ou bien on ne coupe à la fois que la moitié de l'épaiffeur de la haie, afin que la moitié reftante fourniffe, en attendant, de la clôture & de l'abri, & qu'on ait toujours du bois de réferve. On y laiffe auffi les baliveaux & arbres anciens, ou jeunes, qui fe trouvent de belle tige & de bonne qualité, pour s'en fervir ou les vendre, lorfqu'ils ont acquis leur groffeur.

En abattant les haies, il faut encore conferver les plants, qui font de nature à porter fruits ; comme pruneliers, merifiers, neffliers, épines-vinettes, & fur-tout les pommiers & poiriers fauvages ; comme ils font très-vigoureux, & qu'ils chargent beaucoup, on les greffe de bons fruits à haute tige ; & s'ils font le long des chemins, on y ente des fruits de pillage, amers ou autres, qui puiffent en dégoûter les paffans.

ARTICLE II.

Des Chemins.

Les chemins font la commodité, & fouvent la richeffe d'une maifon de campagne; cependant outre l'importunité des vifites, ils caufent encore bien du dégat aux terres, à caufe des charrois, des beftiaux, & des allans & venans : c'eft même à ceux qui ont des terres contiguës aux chemins publics à les fournir bons, & dans leur ancienne largeur, à leurs feuls frais, quand ils ne font point entretenus par le Roi, ou par quelque Péager. Il n'eft permis de planter fur fon bien, qu'à dix, ou du moins à fix pieds de diftance du chemin, & on n'y peut ouvrir de carriere qu'à quinze toifes.

Il feroit à fouhaiter que l'on plantât des allées d'arbres, foit fruitiers ou autres, fur tous les grands chemins, comme on fait en quelques Provinces : les routes en feroient plus belles, les chemins moins défaits, les terres même moins expofées; on employeroit très-utilement un terrein, fouvent perdu, & on auroit toujours, du moins à la longue, de beaux & bons plants dans ce Royaume, où l'on ne fauroit avoir, ni trop de bois, ni trop de fruits.

Il y a trois fortes de *chemins publics*; les royaux, les chemins de traverfe, & les vicinaux. Les *chemins royaux* ou *grands chemins*, font ceux qui vont de ville en ville, & de Province en Province : ils doivent avoir foixante-douze pieds de large dans les bois, & vingt-quatre pieds ailleurs pour le moins : il doit y avoir le même efpace de vingt-quatre pieds, le long des rivieres navigables, du côté du trait des chevaux, & dix pieds de l'autre côté. Les *chemins de traverfe* vont d'une ville ou bourg, dans une autre ville, bourg, ou autres lieux détournés des grandes routes; ils ont ordinairement feize pieds de large : & les *chemins vicinaux*, c'eft-à-dire, ceux qui vont dans le voifinage des grands, de village en village, doivent être de huit pieds, du moins dans les détours *in anfractum*, afin que deux charrettes y puiffent aifément paffer.

Les fentiers ou fentes, qui fervent pour paffer à cheval, doivent être de quatre pieds, & les pieds-fentes, de deux pieds & demi; mais comme elles ne font fouvent que des paffages de commodités, ou des entreprifes du Public, on s'en défend le plus que l'on peut. Il faut pourtant prendre garde que ce ne foit véritablement une voie publique; ce qui fe détermine ordinairement par la longue poffeffion, par l'infpection du lieu, & par l'utilité de la voie. Mais les fentiers & les chemins particuliers, tels que font ceux qui ne fervent qu'à la culture des terres, au paffage des troupeaux, &c. ce font plutôt des fervitudes de néceffité ou de bienféance publique; ils n'appartiennent point aux Seigneurs, foit Vicomtiers ou autres, & ils ne peuvent point y planter; ils font partie des héritages, à travers defquels ils paffent; & cela eft fi vrai, qu'en les arpentant, on mefure de chaque côté, jufqu'au milieu du chemin ou contre-voie : ce qui s'obferve auffi à l'égard des chemins vicinaux, pour ce qui eft hors du corps des villages; car les places & les rues d'un village font à la Communauté du lieu; & en arpentant chaque héritage qui y borne, on ne mefure que jufqu'aux deux pieds & demi d'égout, que chaque mur, haie ou foffé, a le long du froc public qui le borde. Du moins tel eft l'ufage de la plupart des Provinces.

Au furplus, on n'a point encore fixé au jufte la largeur des chemins publics : il y a bien quelques Coutumes en France qui la réglent, mais ce n'eft que pour leur reffort : hors de-là, les Juges de la Voyerie, qui font ordinairement les Tréforiers de France, la réglent fuivant l'efpéce & la force du commerce de

la Province, ſuivant les différens uſages auxquels les chemins doivent ſervir, & ſuivant la largeur de leurs deux extrémités. Ainſi, dans la Généralité de Paris, on donne quarante-cinq pieds aux chemins royaux, & on peut planter à ſix pieds de diſtance de leurs bords; au lieu qu'en Normandie, on ne plante qu'à dix pieds, parce qu'il ſuffit de vingt-quatre pieds de largeur pour les chemins royaux, ce qui eſt aſſez pour le paſſage de quatre charriots, & les chemins vicinaux, doivent y avoir au moins le paſſage de deux charrettes.

Les deux extrémités qui terminent un chemin, ſervent de regle pour juger de ſon uſage, & de la largeur qu'il doit avoir. Par exemple, s'il a vingt-quatre à trente pieds de large, à chacun de ſes deux bouts, on juge que c'eſt un chemin royal ou de traverſe, ſelon la largeur des autres chemins de la Généralité: s'il eſt plus étroit dans le milieu, qu'il ne l'eſt aux deux bouts, c'eſt une marque qu'on l'a rétréci par uſurpation; & il faut le rétablir tout de ſon long dans ſa juſte largeur, ſuivant celle de ſes deux extrémités, en reprenant ſur les terres voiſines, ce qui manque à ſa largeur, ſans que les Propriétaires de ces terres voiſines puiſſent en prétendre d'indemnité, ni de recours, parce qu'ils ont dû, ou ne pas reſſerrer la voie, ou prévoir qu'elle devoit être rétablie aux dépens des terres voiſines. Souvent même on les élargit au-delà de leur portée ordinaire, aux dépens des fonds qui y aboutiſſent, quand ce ſont des paſſages dangereux pour le Public, comme ſont les bois, les gorges & les fondrieres.

Quand les chemins ſont pavés, il y a ordinairement de chaque côté du pavé, un chemin de terre, de la même largeur que ce qui eſt pavé, en ſorte que tout le chemin a trois fois la largeur de la chauſſée pavée. Dans les grandes routes, allantes de Paris dans les Provinces, les Inſpecteurs des ponts & chauſſées doivent faire entretenir aux dépens du Roi, des foſſés de quatre pieds de largeur, ſur deux pieds de profondeur, à l'extrémité des chemins de terre qui accompagnent le pavé; & lorſqu'il n'y a point de chemins de terre déterminés, on doit faire les foſſés à dix-huit pieds de diſtance, de chaque côté du pavé, dans les grandes routes, & à douze pieds dans les routes moins conſidérables, & cela, tant pour l'écoulement des eaux, que pour conſerver les chemins & les héritages voiſins. Les Riverains ſont ſouvent obligés d'entretenir eux-mêmes ces foſſés, & ils ne peuvent planter ſur leurs héritages, qu'à trois pieds de diſtance de ces foſſés: on les oblige même à faire, à travers de leurs héritages, tous les dégorgemens néceſſaires pour recevoir les ordures des chemins & foſſés, ſans pouvoir aucunement les étrécir, combler, ni embarraſſer, & ſans pouvoir faire aucuns trous ou fouilles, ni en tirer ſable, terre, ni autres matériaux.

Quant à l'entretien des chemins publics, le Roi ſe charge des royaux; & tous Seigneurs qui ont des péages, doivent les employer à entretenir, non-ſeulement les ponts & chauſſées des grands chemins, mais encore ceux de traverſe, vicinaux & petits, qui ſont dans la Juriſdiction du Péager. Hors ces deux cas, lorſqu'il n'y a point de péage, & que les chemins royaux ne ſont point entretenus par le Roi, les chemins publics doivent être fournis & entretenus dans toute leur largeur, par les voiſins, quand même cette largeur ſeroit plus grande que celle qui eſt fixée par la Coutume ou par l'uſage de la Voyerie du lieu. C'eſt aux Propriétaires & aux Uſufruitiers des terres qui y ſont contiguës, & non pas aux Fermiers, à contribuer à l'entretien & aux réparations importantes des chemins; les mineurs, les privilégiés, l'Egliſe même, n'en ſont point exempts: & quand les chemins ſont ſi mauvais, qu'on n'y peut pas paſſer, les Propriétaires des terres qui y aboutiſſent, doivent fournir le paſſage ſur leurs biens, quoiqu'ils ſe meſurent preſque par-tout juſqu'au milieu des chemins, lorſqu'on les arpente, à moins que les contrats ne portent autrement.

Auſſi les arbres plantés le long des chemins publics, & le droit d'y en planter, appartiennent-ils aux Propriétaires des héritages voiſins, & non au Roi, ni aux Seigneurs de Fief ou de Juſtice, quand la Coutume du lieu ne les leur donne pas. Ce ſont en effet les voiſins qui ſupportent toute l'incommodité du chemin, qui ſont obligés de le fournir & de l'entretenir, & qui ſont préſumés avoir planté les arbres & les haies; ainſi il n'en faut excepter au plus que les places & les rues des villages, dans les lieux où la Coutume donne droit au Seigneur, qui a le Fief ou la haute Juſtice, d'y planter pour ſon profit, à l'excluſion des Propriétaires voiſins; & ces Propriétaires ont toujours droit d'empêcher que le Seigneur ne plante trop près d'eux.

Chaque Village, ou autre Communauté, entretient les chemins, puits, mares, & autres lieux, qui ſont à elle; & cela ſe fait, non aux dépens des ſeuls Riverains, mais par contribution de toute la Communauté, chacun à proportion de l'émolument.

Suivant les Ordonnances, dans les forêts & bois, les grands chemins, qui ſervent aux paſſages des coches, carroſſes, meſſageries, & autres voitures publiques, doivent être de ſoixante-douze pieds de large, & bien eſſartés: les grands chemins royaux, hors les forêts, doivent avoir ſoixante pieds, & être bordés au-delà, de foſſés de ſix pieds de profondeur, larges de ſix pieds dans le haut, & de trois pieds dans le bas, avec la pente néceſſaire pour l'écoulement des eaux: les autres chemins, allant de ville en ville, doivent avoir trente-ſix pieds de large avec de pareils foſſés.

Un Arrêt du Conſeil d'Etat, du 3 Mai 1720, a renouvellé ces diſpoſitions, & veut de plus que tous ces chemins ſoient bordés de plants de chênes, ormes, hêtres, châtaigniers, noyers ou autres arbres convenables au terrein, à trente pieds l'un de l'autre; & cela par les Propriétaires des héritages aboutiſſans aux chemins, leſquels en ce cas auront le profit de ces arbres: faute par eux de les planter, ce droit & le profit du plant ſont dévolus aux Seigneurs qui ont le droit de Voyerie ſur les chemins. Ces plants doivent être à une toiſe au moins des bords extérieurs des foſſés de ces chemins; & il eſt défendu, ſous peine de ſoixante livres d'amende pour la premiere fois, applicable un tiers au Propriétaire, un tiers au dénonciateur, & l'autre tiers à l'Hôpital le plus prochain, & ſous peine du fouet en cas de récidive, de rompre, couper ou abattre ces arbres. Mais de quelqu'utilité que cet Arrêt ſoit pour le bien public, il a eu peu d'exécution, du moins pour l'eſſartement & les foſſés des grands chemins, parce que la premiere dépenſe qui en devoit être faite par le Roi, pour le tout être enſuite entretenu par les Riverains, n'a pas été faite.

Quant aux plants d'arbres le long des chemins, chaque Propriétaire peut les faire; & il y a d'anciennes Ordonnances qui l'ont déja preſcrit. On voit encore ſur les grands chemins des Provinces, d'anciens arbres qui ont conſervé le nom de *Rhôni*, à cauſe du fameux Surintendant des Finances qui en fit planter preſque par tout le Royaume.

A l'égard des chemins particuliers, tels que ſont ceux établis pour faire valoir les terres, le Propriétaire du fonds voiſin n'eſt pas obligé de les entretenir comme aux chemins publics: il ſuffit qu'il laiſſe paſſer les Particuliers par cette voie privée en quelqu'état qu'elle ſoit; c'eſt à ceux qui s'en ſervent à la réparer.

Pour ſe garantir du dégât que le voiſinage des chemins cauſe aux terres qui les bordent, il faut laiſſer aux chemins leur largeur néceſſaire, & ſe clorre le long d'iceux par un foſſé profond, étroit & double, afin qu'on ne puiſſe pas le franchir à cheval; & ne point épargner quelques journées de main-d'œuvre par an pour entretenir le chemin; car il ne devient ſouvent impraticable, que parce

qu'on a négligé de remplir un trou, ou de faire une ſaignée pour l'écoulement des eaux. Les Fermiers doivent être chargés par leurs baux, de ces petits entretiens, qui leur ſont plus utiles qu'aux Maîtres mêmes.

Quoique chacun ſoit maître de ſon bien, cependant, ſi je n'ai point d'autre paſſage que par-deſſus votre terre pour aller dépouiller mes bleds, mes foins & mes bois : ou même ſi le chemin pour les faire valoir eſt trop incommode & trop éloigné, vous ne pouvez pas me refuſer ce paſſage par l'endroit le moins nuiſible, en vous rembourſant le dommage qu'il peut vous cauſer : & vous pouvez toujours me demander ce dédommagement, quelque tems qu'il y ait que j'aie coutume de paſſer ſur votre héritage ; car ma poſſeſſion ne m'y donne aucun droit de ſervitude ; ce n'eſt qu'une tolérance, mais une tolérance qu'exigent l'humanité & le bien public, qui s'intéreſſent à la culture & à l'abondance des terres.

ARTICLE III.

Des Frocs, Foriers, & Friches.

Les *frocs* ſont les places, carrefours, rues & autres lieux incultes, communs & publics à tout le village. On les appelle auſſi en différentes Provinces, *frous, frotis*, & *flegards*, en bas Latin *froccus*. Quelques Coutumes appellent *flots* en particulier, les mares, rivieres, étangs publics & autres amas d'eau communs à tout le lieu.

Les *forieres*, dans la baſſe Latinité *fodrium (id eſt) pabulum*, ſont les bordures d'herbes qui ſe trouvent le long des haies, des buiſſons, des rues & des chemins. Les petites gens de campagne qui n'ont que quelques vaches ou moutons, les menent à la main pâturer ces forieres, & ſous ce prétexte paiſſent & endommagent les grains voiſins : c'eſt un abus qu'il faut réprimer, en ne ſouffrant point qu'aucunes bêtes pâturent ſéparément hors du troupeau de la communauté.

Les *friches* ſont proprement les terres qu'on a ceſſé de cultiver pendant trois ans : les beſtiaux du commun ont droit & coutume de les pâturer. On les appelle en quelques endroits, *friez*, *riets*, ou *riez*. Les *ſavarts* ſont des terres ſablonneuſes ; & les *larris*, des côteaux ou autres terreins ingrats & brutes, qu'on connoît mieux aujourd'hui ſous le nom de *landes*, quand l'étendue en eſt un peu conſidérable. Les *guérets* ſont les jacheres & les terres qu'on façonne en Mars ; *vervecta*, ou *vere acta*.

ARTICLE IV.

Des Murs.

Les murs, que l'on fait à la campagne pour ſe clorre, doivent être bien entretenus ; quelques journées de Limouſins, par an, empêchent qu'ils ne dépériſſent. On doit les garnir d'eſpaliers par-tout où l'on peut en mettre, afin que tout ſoit à profit ; & pour que le bétail n'y atteigne pas, on fait une barriere de pieux ou de perches, garnie de claies, à deux ou trois pieds en-deçà des eſpaliers, quand ils ſont expoſés, par exemple, dans une baſſe-cour.

Tout mur de clôture eſt réputé mitoyen, ſoit aux champs, ſoit à la ville, à moins qu'on ne juſtifie le contraire par écrit ou par la conſtruction du mur même, comme s'il y a des fenêtres, des corbeaux, des armoires accompagnés de pierres de taille qui traverſent tout le mur : en ce cas, le mur eſt préſumé appartenir à celui du côté duquel ſont les fenêtres, corbeaux & armoires ; & s'il y en avoit des deux côtés, il ſeroit réputé mitoyen.

ARTICLE V.

Article V.

Des Clôtures, Mares & Puits communs, Fossés, &c.

Dans les villes, chacun peut obliger son voisin à s'entreclorre à frais communs, de murs de neuf pieds de hauteur pour le moins entre le rez-de-chaussée & le chaperon du mur, sans que le voisin morosif en soit quitte pour abandonner le mur mitoyen, & le terrein que ce mur occupe avec son égout. On a étendu jusqu'aux moindres villes du Royaume cette disposition que la Coutume de Paris avoit établie pour la décence & la sûreté publique.

A la campagne, on se clôt de murs, de haies & de fossés.

1°. Hors des villes, ne se clôt qui ne veut : en sorte qu'à la campagne, si l'un des voisins veut se clorre, soit de murs ou de haies, il faut qu'il le fasse à ses dépens & sur son fonds ; il ne peut pas forcer le voisin d'y contribuer s'il ne veut. La chose est un peu différente quand c'est un ancien mur de clôture mitoyen qui est à réparer : on peut bien demander au voisin qu'il ait à contribuer à l'entretien & à la réparation de ce mur, suivant l'ancienne hauteur ; mais le voisin est toujours le maître de s'en dispenser, en abandonnant le droit de mur & la terre sur laquelle il est assis ; en sorte que celui qui fait seul rebâtir ou réparer le mur, se met au même lieu, & gagne ainsi le fonds du mur que l'autre est obligé de lui quitter pour le tout : & en ces deux cas, c'est-à-dire, soit qu'on ait rétabli l'ancien mur, ou qu'on en ait fait un nouveau, le voisin qui l'a fait à ses frais, peut obliger l'autre qu'il aura fait appeller pour contribuer, à lui donner acte que le mur sera toujours à lui : alors celui qui aura renoncé au droit de mur, ne pourra s'en servir en aucune maniere, non pas même y attacher ses arbres ; car nous ne pouvons pas nous servir des choses où nous n'avons rien. Il faut dire la même chose des clôtures des haies vives.

2°. *Les puits, mares & autres choses communes* au Public d'un certain lieu, doivent être curés, entretenus & réparés aux dépens des habitans actuels du lieu, par contribution entr'eux : & le Syndic, les Officiers de Police, & chacun des habitans, ou même des Propriétaires du lieu, ont l'action pour y contraindre les autres habitans.

Cependant c'est une maxime générale que, dans les bourgs & villages, on peut toutes fois & quantes renoncer au droit de haies, puits, mares ou autres choses communes, pour se décharger de contribuer au rétablissement & aux autres charges pour l'avenir ; car pour le rétablissement présent, il est juste d'y assujettir tous ceux qui ont eu droit jusqu'alors à la chose commune, malgré leur renonciation actuelle : encore, afin qu'elle opere pour l'avenir, il faut en même tems renoncer à tout le reste de la communauté.

Mais il est permis à celui qui a ainsi renoncé, de rentrer dans la chose commune, & y reprendre son droit quand bon lui semble, en remboursant sa cotte-part de ce que la chose & le fonds valent actuellement au jour qu'il y rentre, sans considérer si depuis sa renonciation, la chose a été rétablie plusieurs fois, ou point du tout.

Dans les villages éloignés des rivieres, il arrive souvent de la dispute pour les mares, que des Particuliers veulent clorre pour en empêcher l'usage au Public, parce qu'ils s'en prétendent propriétaires. En ce cas, comme la commune du lieu a rarement des titres, une longue souffrance, un usage public & une possession immémoriale, suffisent pour faire présumer le titre en faveur de la communauté des habitans, sur-tout lorsque la situation du lieu ou la nécessité favorise cette

préſomption; car il n'eſt pas vraiſemblable, que des Propriétaires euſſent ſouffert une poſſeſſion ſi publique & ſi continuelle, s'ils avoient eu droit de l'empêcher.

3°. Un *foſſé* eſt préſumé appartenir à celui du côté duquel eſt le jet de la terre, c'eſt-à-dire, du côté duquel on a jetté la terre ôtée du foſſé. La raiſon eſt que celui qui a fait un foſſé, n'a pû creuſer ni prendre de la terre que ſur ſon propre fonds; car le voiſin ne lui auroit pas permis d'en uſer autrement: il n'a pu auſſi jetter la terre qu'il a tirée du foſſé, que ſur ſon propre fonds: ainſi le foſſé fait néceſſairement partie de ſon héritage.

Si le jet eſt des deux côtés, ou s'il paroît une jatte ou foſſe ancienne de chaque côté d'un foſſé relevée en digue avec plant ou ſans plant, le foſſé & ſon plant ſont communs.

Si le foſſé n'eſt qu'à un ſeul, celui qui le fait, doit *laiſſer*, & on préſume qu'il a effectivement laiſſé au-delà de la trace de ſon foſſé, un eſpace néceſſaire pour le faire tel, que d'un pied ſuivant la loi, & d'un pied & demi ou deux pieds ſuivant quelques Coutumes; & cet eſpace eſt cenſé lui appartenir, parce qu'il n'a pu faire le foſſé que ſur ſon fonds; c'eſt pourquoi, s'il vient quelque bois ou épine dans le terrein qu'il aura laiſſé, lorſqu'il fera couper ce qu'il y aura ſur ſon jet, il pourra auſſi abattre tout ce qui eſt dans le foſſé & au-delà, avec une ſerpe bucehereſſe ſeulement, étant debout dans le foſſé, ſans pouvoir ſe coucher le long du bord extérieur; ce qu'on appelle *bucher à la volée de la ſerpe.*

4°. Quant aux *haies*, s'il y a un foſſé au-delà la haie (ſoit vive, ſoit ſeche,) il appartient à celui du côté duquel elle eſt en-deça du foſſé, parce que c'eſt celui qui veut interdire l'entrée de ſon fonds aux hommes & aux beſtiaux, qui l'environne, & l'enferme de foſſés, & on ne peut prendre & jetter ſa terre, ni nourrir le plant, que ſur le fonds qui eſt à ſoi: ainſi *qui douve a, cy a foſſé.*

S'il n'y a point de foſſé, mais une ſimple haie, qu'on appelle *haie à pied*, la propriété en doit être attribuée à celui des deux voiſins, dont le fonds a plus beſoin de clôture, parce qu'il eſt à préſumer que c'eſt lui qui s'eſt clos à ſes dépens & ſur ſon fonds: *is fecit cui prodeſt.* Par exemple, lorſqu'il y a une haie entre un pré & une terre labourable, ou entre une vigne & des bruieres, la préſomption eſt que la haie appartient au Propriétaire du pré ou de la vigne, parce qu'on laiſſe ordinairement les terres labourables ſans clôture, & encore plus les bruieres; au lieu qu'on laiſſe rarement les vignes & les prés à l'abandon. Ainſi, quand une haie vive, un buiſſon, un morceau de terre ou une borne ſe trouvent entre un pré & une terre à labour, ou entre une vigne & un bois, la haie, le buiſſon, le morceau de terre & la borne ſont réputés être du pré & non de la terre à labour, ou de la vigne & non du bois. Quand les héritages des deux voiſins ont également beſoin de clôture, s'il n'y a titre ou preuve d'ailleurs, les clôtures ſont cenſées communes.

5°. Quoique perſonne ne puiſſe être forcé à ſe clorre hors des villes, cependant chacun a intérêt de le faire, du moins par de bonnes haies vives. Car, 1°. celui qui n'entretient point ſes clôtures dans les villages, eſt expoſé à un dégât impuni, parce que c'eſt ſa faute; il paye au contraire tout le dommage que le défaut de clôture de ſa part peut cauſer aux voiſins; 2°. *pour néant plante, qui ne clôt:* les terres même qui ſont aux iſſues des villages, ne ſont point *défenſables* ſi elles ne ſont *bouchées;* 3°. les terres cloſes ont plus d'abri contre les vents & les gelées; elles ne ſont pas expoſées à la vaine pâture; & la perte du terrein qu'occupent les haies, eſt plus que récompenſée par le bois & les plants que les haies donnent, quand on ſait les tenir en bon état, & les garnir d'arbres fruitiers; 4°. plus une terre a de clôtures, plus elle eſt noble pour le Maître, commode & utile pour le Cenſier.

Au reste, comme les haies vives ne sont point au Fermier, il ne lui est pas permis de les dégrader: il peut seulement en couper à tête dans les saisons & coupes ordinaires, les épines & autres plants sauvages pour se faire des clôtures; c'est ce qu'ils appellent *couper le haut pour clorre le bas*, afin de contenir leurs volailles & leurs bestiaux. Les haies seches, qui ne sont point sur souches, appartiennent aux Fermiers; & les mauvais ménagers les brûlent l'hiver. Il est de l'intérêt & de l'honneur du Maître de n'avoir sur son bien que de bonnes haies vives.

ARTICLE VI.

Du Tour de l'Echelle.

Quand on bâtit, il faut laisser trois pieds de son fonds au-delà de son mur; pour avoir *le tour de l'échelle*; autrement si je bâtis sur mon héritage à l'extrêmité proche de mon voisin, je n'ai point de droit de *tour d'échelle* à lui demander, quelque dédommagement que je lui offre, parce qu'il est maître de son fonds; & si j'ai quelque réparation à faire à mon mur ou à mon bâtiment, il faut que je fasse le service & les ouvrages de mon côté, par des échafaudages ou autrement.

C'est pourquoi, quand on bâtit quelque pignon ou mur proche l'héritage d'un voisin, on doit ou planter des bornes au-delà, dont sera dressé procès-verbal double avec le voisin, ou laisser au haut du pignon ou du mur, un bout de toit rabattu, ou quelque saillie ou égout de couverture, qui tombe au-delà du mur ou du pignon du côté du voisin, pour marquer que le terrein est encore à soi: sans cela on présume le contraire: & delà vient la maxime connue dans les campagnes, qu'un pignon ou mur à pied droit n'a point d'égout ni de tour d'échelle.

Cependant, en toutes les réparations & réédifications qui se font dans les Villes, on observe que si on ne peut réparer ou réédifier sans passer sur l'héritage du voisin, ni même sans y faire quelque dommage, le voisin est tenu de le souffrir, à la charge qu'on remettra les choses en bon état.

C'est par une raison semblable, que le voisin doit donner passage à son voisin pour la culture de ses héritages & pour en recueillir les fruits, sur-tout en lui payant ce chemin ou passage au dire d'Experts. Ce passage n'est pas dû par un droit de servitude, mais il est fondé sur l'humanité & l'équité; ou c'est une condition & une dépendance naturelles, qui proviennent de la situation des héritages, semblable à celle par laquelle les lieux bas sont soumis à ceux qui sont plus élevés.

ARTICLE VII.

Des Confins.

Il faut qu'il y ait toujours quelque distance entre la haie que je plante sur mon fonds, & l'héritage de mon voisin qu'elle incommoderoit. Cette distance est de trois pieds suivant l'usage de la Vicomté de Paris, d'un pied & demi dans l'Orléanois, & de deux pieds & demi suivant l'usage de la plupart des Provinces; & cette distance se prend depuis les troncs ou souches qui sont au milieu de la haie. Elle s'appelle en bien des endroits *égout de la haie*; on l'adjuge toujours à celui qui prouve que la haie est à lui, parce qu'on présume qu'il s'est retiré d'autant sur son fonds: c'est à peu près le *confinium* des Romains, qui mettoient cinq pieds de distance neutre pour la séparation de chaque terroir. Mais quand la haie est simple, c'est-à-dire, plantée à pied droit sans douve & sans fossé, en ce cas elle n'a du moins dans la plupart des pays, qu'un pied d'égout, parce qu'en effet elle demande moins de terrein.

ARTICLE VIII.

De la Distance du Plant d'Arbres.

Pour savoir à quelle distance de la terre du voisin, on doit planter les arbres, il faut considérer la qualité des arbres & celle des terres.

Quant aux arbres, les ormes, les frênes & les chênes nuisent beaucoup par leurs racines qui pullulent & s'étendent très-loin. Le sapin, le hêtre & le noyer sont ceux dont l'ombre est la pire.

A l'égard des terres, il est aisé de juger que les arbres font plus de tort aux vignobles, qu'aux terres à grains; & plus à celles-ci, qu'aux prés & aux herbages.

C'est sur les différentes qualités, tant des terres que des arbres, qu'on doit régler leur éloignement.

Par le Droit Romain, on ne peut planter les oliviers & les figuiers qu'à neuf pieds, & les autres arbres qu'à cinq pieds au moins de l'héritage du voisin. Dans la Normandie, qu'on n'appelle peut-être pas en vain le pays de sagesse, & qui est la Province la plus riche en plants, l'usage le plus universel est de planter toutes sortes d'arbres sans distinction à sept pieds de la terre voisine; ce qui paroît être d'une proportion équitable. Dans l'Orléanois, il faut près des vignes quatre toises de distance pour les ormes, les chênes & les noyers, & un pied & demi d'intervalle pour les haies d'épine blanche : l'éloignement des autres arbres de tige n'y est pas réglé. Dans l'Isle de France, on plante si près que l'on veut de l'héritage d'autrui, pourvu qu'il y ait un mur entre-deux. Il n'y a rien absolument de certain à tout cela, sinon qu'un arbre planté proche l'héritage du voisin, qui s'étend sur lui & qui y prend une partie de sa nourriture, est réputé commun entre les voisins.

Tout arbre appartient pourtant à celui sur l'héritage duquel en naît le tronc : mais quand l'arbre de mon voisin pend sur ma maison & l'incommode, ou quand ses racines l'endommagent, je puis contraindre mon voisin de l'ôter & de le déraciner; & si l'arbre du voisin étend simplement ses branches sur mon héritage, ou ses racines dans mon fonds, j'ai le choix ou de forcer mon voisin à en partager les fruits avec moi, si c'est un arbre fruitier, ou de lui faire couper tout ce qui passe sur mon fonds, quelque dédommagement qu'il m'offre pour ne le point faire, parce qu'enfin je suis maître de mon fonds, depuis le ciel jusqu'au centre de la terre.

On prétend même que, quoique les arbres soient plantés dans la distance ordinaire de l'héritage du voisin, s'ils lui nuisent ou par leur ombre, ou parce qu'ils s'étendent sur lui, il peut, suivant la loi, les faire couper à la hauteur de quinze pieds.

Je puis hardiment prendre les fruits qui pendent sur mon héritage; mais quant aux branches & racines, il vaut mieux en demander justice au Juge, que de me la rendre moi-même en les coupant.

ARTICLE IX.

Des Rideaux.

Les *rideaux* ou langues de terre escarpées ou en pente, qui se trouvent si souvent entre deux pièces voisines, appartiennent ordinairement à celui qui a le dessous du rideau : celui qui a le terrein d'au-dessus, n'a du rideau que ce qui s'appelle les *jambes pendantes*; c'est-à-dire, le terrein qu'un homme assis sur la crête du rideau atteint de ses jambes, ce qui va au plus à deux pieds. Celui qui a le terrein d'en-bas, a le reste du rideau; car *le pied saisit le chef*,

disent nos anciennes rubriques : cependant il ne peut pas ébouler le rideau, en le sappant au préjudice de son voisin ; ce sont des bornes naturelles qu'il faut respecter. L'économie champêtre demande pourtant que celui à qui est le rideau, en emploie le terrein en arbres fruitiers ou autres plants, sur-tout quand ils peuvent servir à le mettre à l'abri des mauvais vents, ou à empêcher l'éboulement des terres du rideau quand il borde quelque ravine ou chemin ; car en ce cas c'est la ravine ou le chemin, & non le rideau, qui fait la borne.

Article X.

Des Bornes.

On conserve son héritage dans toute son étendue, par trois moyens ; par les titres, par les bornes, & par la possession.

Les titres doivent bien expliquer la consistance, le terroir, les bouts & côtés de l'héritage. On ne sauroit renouveller ses titres trop souvent, en avoir trop, ni être trop exact : c'est à quoi on doit toujours faire attention, lorsqu'on passe des contrats d'acquisition, des partages, des baux, des aveux, pour que tout y soit bien énoncé, bien suivi & bien détaillé ; le repos des familles en dépend.

Quand il n'y a point de titres, c'est la possession qui l'emporte ; elle produit toujours une présomption de titre en faveur de celui qui possede : c'est pourquoi cette possession lui est précieuse, & il n'en sauroit être trop jaloux, sur-tout lorsqu'il n'a point de titres, ou qu'il possede de bonne foi & de longue main plus qu'ils ne marquent. Ainsi s'il est troublé dans sa possession, qu'il agisse aussi-tôt pour se la conserver. Il est aussi de sa prudence de prévenir le trouble & les disputes, & de rendre sa possession stable, en obligeant son voisin à mettre des bornes entre ce que chacun possede.

Les bornes se mettent donc en conformité, ou des titres, ou de la simple possession qui est l'effet du titre : & les bornes deviennent elles-mêmes des titres non écrits qui suppléent aux titres écrits & à la possession : les bornes sont même plus sacrées, en ce qu'elles sont communes & confiées à la foi publique, pour être les indices éternels & les témoins toujours présens du droit de chaque Propriétaire.

On met les bornes ou par autorité de Justice, & elles s'appellent bornes de Loi ; ou par simple accord entre voisins, qui doivent rédiger l'acte par écrit sous seing-privé ou pardevant Notaires, & en avoir chacun un double.

Il est d'usage de mettre en terre, aux côtés de la borne, quatre ou cinq piéces de pierre plate ou des tuiles cassées, qu'on appelle *garans* ou *témoins*, pour certifier que c'est une véritable borne : c'est pourquoi, quand on doute de la vérité ou de l'ancienneté d'une borne, on la découvre jusqu'au pied, pour voir si elle n'a point été remuée depuis peu, & s'il y a de ces témoins muets qui garantissent la borne. Autrefois on y employoit du charbon de terre ou de l'écume de fer.

Il y a encore en certains pays, comme Picardie, & Flandre, des *Cerquemenneurs*, qui sont des Experts & Maîtres Jurés, qu'on appelle pour planter ou rasseoir les bornes : ils ont une espéce de jurisdiction sommaire pour ces sortes de différens qui sont trop ordinaires & souvent ruineux dans les Jurisdictions qu'on appelle Justices réglées.

Dans quelques Provinces, on vérifie la continence de ces héritages, par les procès-verbaux d'arpentage qu'on en fait de huit ans en huit ans, pour prévenir ou réparer les entreprises que les Paysans savent faire, malgré les bornes, ou en les déplaçant.

On poursuit criminellement & on punit comme voleurs, ceux qui arrachent ou qui déplacent les bornes.

A la campagne, au lieu de bornes de grès, on se sert souvent d'arbres & d'épines pour marquer les limites; & elles sont de même sacrées. Mais, 1°. en fait d'épines, ce ne sont que les vieux chefs ou pieds d'épine blanche, & non ceux d'épine noire, qui font foi. 2°. Il faut veiller à ce qu'on n'en supprime aucune de celles qui regnent dans l'entre-deux des héritages voisins, quand la ligne de séparation n'est pas droite, mais coudée; parce qu'alors la moindre suppression fait une entreprise sur le terrein de l'un ou de l'autre des voisins. 3°. On doit couper ou arracher toutes les excroissances, soit d'arbres, soit d'épines, au-delà de ces anciens chefs; parce qu'elles gagnent toujours sur le voisin, & qu'en grossissant, elles deviennent elles-mêmes de nouvelles bornes qu'il seroit aisé de substituer en la place des anciennes qu'on supprimeroit: outre cela, elles font toujours tort au voisin par leurs racines & par leur ombrage.

Le plus sûr est d'avoir tous ses héritages bornés de bonnes bornes de grès accompagnées de leurs témoins, posées en présence des voisins, par procès-verbaux d'arpentage & bornage qu'on conservera signés doubles. Car tout voisin peut contraindre les autres à s'entreborner à frais communs: & on est plus que dédommagé de la petite dépense qu'il en coûte, par la paix & la sûreté qui en reviennent.

Article XI.

Des Rivieres, des Eaux, & des Ravines.

Les eaux sont un élément qui de droit naturel est commun à tous les hommes; ainsi je peux me servir de l'eau d'une riviere qui traverse mon héritage, pour y faire moulins ou étangs, &c. pour en arroser mes prairies, à moins que la loi du Prince ou le droit municipal ne s'y opposent; ce qui arrive très-souvent, parce que l'établissement des Fiefs a beaucoup limité la liberté naturelle.

C'est une maxime en France, que les rivieres navigables appartiennent au Roi, & les autres aux Seigneurs féodaux dans l'étendue de leurs fiefs. On tient aussi qu'une petite riviere ou un ruisseau peut appartenir à un Particulier en trois manieres; 1°. parce qu'elle a sa source & son cours dans ses terres; 2°. qu'elle est à lui par la concession du Prince; 3°. par une longue possession qui excede toute mémoire d'homme.

Le Seigneur peut détourner l'eau courante en sa terre, à ces trois conditions; 1°. que les deux rives soient dans son fief; 2°. qu'avant que l'eau en sorte, il la remette dans son cours ordinaire; 3°. que le tout se fasse sans dommage d'autrui. Le Droit Romain donnoit cette même liberté aux Particuliers.

Aujourd'hui il ne leur reste que le droit, non pas de détourner, mais de saigner la riviere prochaine, pour l'arrosement de leurs prairies: & on ne peut pas leur envier ce bénéfice, que la nature présente, sur-tout quand l'avantage qui en revient, pour eux & pour le public, par l'abondance des foins, surpasse l'incommodité que l'affoiblissement de l'eau courante feroit à quelque voisin. Du moins, il est certain que les Particuliers peuvent prescrire le droit d'arroser leurs prairies, par une possession immémoriale, sur-tout lorsque sa possession est accompagnée de quelqu'ouvrage ou fait public, comme canal sur la digue de la riviere, écluse, passage, curage, &c.

Il y a des Coutumes si avantageuses aux Seigneurs, qu'elles permettent à ceux d'entr'eux, qui font construire des étangs, pourvu que la bonde en soit sur leur fonds, de prendre ceux de leurs voisins, en les dédommageant préalablement.

Au reste, c'est une servitude naturelle, que chacun supporte le passage des eaux publiques, même des sauvages; & on ne peut, ni les retenir, ni les

détourner, ou en changer l'ancien cours, quand cela feroit tort à autrui.

A l'égard d'une fontaine, qui a sa source & le commencement de son cours dans mon héritage, il peut y avoir quelque différence. Il est vrai que le Propriétaire de l'héritage, qui est au-dessous, n'a pas droit d'empêcher que l'eau ne coule sur son fonds, ni de m'obliger à faire des digues & des chaussées pour la retenir; parce que c'est un ordre établi par la nature, que l'eau suive la pente naturelle du terrein, & le Voisin en profite ordinairement par la graisse des terres que l'eau emporte avec soi. Il est vrai aussi que le Voisin peut, en creusant dans son fonds, dériver & attirer innocemment l'eau qui étoit dans le mien, sans que j'aie d'action contre lui, parce qu'il n'a fait qu'user de son droit.

Mais si cette eau a sur mon héritage & sur celui de mon Voisin son cours formé depuis un si long-tems, qu'il excede toute mémoire d'homme, dans ce cas suis-je le maître de détourner à mon gré le cours de cette eau, dont je possède le chef, & dont je suis en quelque façon le propriétaire, puisqu'elle a sa source & le commencement de son lit dans mon héritage? C'est sur quoi il faut distinguer quels sont les actes de la possession qu'a mon Voisin.

Comme propriétaire du fonds d'où la fontaine sort, j'en puis disposer à ma volonté, à moins que les actes de possession que mon Voisin oppose au contraire, soient de telle qualité, qu'ils ne puissent avoir été faits qu'en conséquence d'un droit de servitude; *quod quis per se ipsum facere non posset in fundo vicini citrà jus & nomen servitutis:* la possession seule ne la peut établir, & on présume qu'elle n'a eu pour cause que la grace & la patience de moi & de mes prédécesseurs; à moins que le possesseur du fonds inférieur n'ait fait quelque chose qui fasse présumer un titre: comme d'avoir coupé les haies du passage, élargi ou curé les canaux & les fossés des deux héritages, ou d'avoir fait quelque acte de propriétaire; tout cela étant soutenu par une longue possession publique & contradictoire, feroit présumer un titre, & que cela ne s'est point fait par une simple tolérance.

Si au contraire l'eau a eu son cours naturel sur le fonds inférieur, & que celui qui en est propriétaire n'ait fait aucun acte possessoire qui puisse marquer quelque droit de servitude, *si non intervenit aliquis hominis actus vel factum*, en ce cas il faut dire qu'il ne s'est servi de cette eau que par grace, *jure facultatis & familiaritatis usus est;* & par conséquent il ne peut pas m'empêcher d'en disposer comme de mon bien.

Au surplus lorsque j'ai dit qu'il n'est pas permis, ni de retenir, ni de détourner les eaux, ou même les ravines, quand cela fait tort à autrui, il ne faut pas confondre le tort réel que je peux faire à mon Voisin en lui ôtant son bien, avec le profit dont je lui occasionnerois la perte en disposant de mon héritage en maître ou en bon économe; *aliud damnum emergens, aliud lucrum cessans:* le second cas m'est permis; le premier ne l'est pas.

Exemple. En creusant les fondemens d'une maison de campagne, je trouve la voie d'eau; & par-là, je détourne le cours d'une fontaine qui sortoit & couloit sur le fonds de mon Voisin, je m'en sers pour fournir de l'eau à mes batimens & à mes jardins: je le puis, quoique par-là l'eau prenne un autre lit & n'aille plus passer sur le terrein inférieur de mon Voisin, qui, placé au-dessous, profitoit du hasard de ces eaux, pour faire de ses terres des prairies humides: j'ai droit d'en user ainsi parce qu'en cela je dispose de ce qui est à moi; je ne lui ôte rien de ce qui est à lui; il cesse seulement de continuer à gagner, *lucrum cessans.* Mais si je lui avois vendu le cours de ces mêmes eaux, je ne le pourrois; plus, ce seroit *damnum emergens.*

Autre exemple. J'ai, au bord d'une vallée, une cense exposée au passage des

eaux ſauvages qui tombent des côteaux voiſins ; & pour préſerver mes clos, mes prés & mes marais du ravage de ces eaux, je leur ai pratiqué & entretenu un long canal, dans lequel, après avoir traverſé en ſûreté tout mon héritage, elles vont ſe jetter dans des marécages plus bas, que mon Voiſin a au-deſſous de moi au fond de cette même vallée : j'ai remarqué que ces eaux ſauvages ont inſenſiblement rempli la moitié de ces marécages ; & qu'à force de les hauſſer par le ſable & les terres qu'elles y charient, elles en ont fait des terres propres au labour & au plant. Dans ce cas, je me ſers de ces mêmes eaux ſauvages, j'en conduis le canal dans les marais qui me reſtent, & je les y retiens juſqu'à ce qu'elles me les aient remplis à ſuffiſance. Alors, j'uſe innocemment de ce qui eſt à moi ; le Voiſin d'au-deſſous ne peut pas s'en plaindre, ſous prétexte que je lui arrête le profit qu'elles lui feroient en lui rempliſſant l'autre moitié de ſes marécages. Mais s'il avoit acheté de moi ou de mes prédéceſſeurs le paſſage de ces eaux au travers de mon héritage, je ne pourrois plus en diſpoſer, parce qu'elles ſeroient à lui, & que je lui ferois un tort réel en me les retenant.

Voyez, au reſte, ce qui a été dit ci-devant des Ravines, pages 92, 664, 688 & 804 ; & des Raies de labour, pages 549 & 550.

LA NOUVELLE

MAISON RUSTIQUE;

OU

ÉCONOMIE GÉNÉRALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

LES TERRES AUX CHAMPS.

LIVRE CINQUIÉME.

Consommation des Productions des Terres aux Champs; Profits insolites & Droits champêtres.

CHAPITRE PREMIER.

Commerce des Grains, Foins, Fourrages, Lin, Chanvre, Fruits, Poisson & Lapins.

EN parlant de toutes les productions des terres aux champs, j'ai marqué en détail le tems de leur maturité, les usages auxquels on les employe, & les différentes manieres de les conserver. Ainsi il me reste ici peu de chose à dire à ce sujet.

Il y a plusieurs ehoses nécessaires pour se bien défaire de ses marchandises champêtres; 1°. l'économie pour les ménager & les conserver précieusement

jusqu'aux occasions d'un débit avantageux ; 2°. la prudence pour prévoir ces occasions, comme le peuvent être des années stériles qui viennent après plusieurs qui ont été toutes abondantes ; des guerres, des grêles, des inondations, des amas que font des Commerçans sur mer : connoître les endroits où les marchandises sont rares, ceux où il s'en fait une grande consommation ; se procurer des connoissances & des débouchemens pour consommer ses denrées, soit en gros ou en détail, près ou loin, sur terre ou sur mer ; & si l'on va loin porter ses marchandises, prendre sur le lieu choses qui peuvent être d'un bon retour, afin de profiter dessus, & que la voiture n'aille ou ne revienne point à vuide ; savoir, le courant des saisons & des marchés particuliers ; être actif & vigilant, pour profiter de tout, &c. mais sur-tout connoître la différence des mesures & des poids de chaque Province & de chaque lieu, afin que l'on ne soit point trompé, ou par ceux à qui on vend ou de qui on achete, ou par ses propres domestiques.

Grains & Farines.

Les grains sont le principal objet de l'économie champêtre, parce qu'il en vient tous les ans, qu'il s'en consomme tous les jours, & que la France en fournit à beaucoup d'autres pays.

Après en avoir réservé sa provision, on vend le surplus, suivant que les bonnes occasions se présentent, aux Marchands en gros, aux Pourvoyeurs, aux Blâtiers, aux Grainiers & aux marchés.

Le bled, pour être bon, doit être pesant & bien nourri, l'écorce fine & d'une couleur nette & claire, le grain sec sans être aride, mais conservant une espéce de fraîcheur que les Marchands appellent avoir de l'amitié ou de la main.

Les années trop seches ou trop humides, avant la récolte, lui sont contraires : les unes le desséchent trop & le rendent maigre, coti ou glacé : les autres le font grossir & lui donnent du poids, mais il est affoibli par l'eau, sujet à germer, & n'est point de garde. Ainsi l'année seche diminue la quantité du bled, l'année trop humide en altere la qualité. Cette différence des bleds, nourris de secheresse ou d'humidité, se connoît à leurs farines, par le plus ou le moins d'eau qu'elles prennent en les pêtrissant : la farine du meilleur bled prend ordinairement dix livres d'eau par boisseau de vingt livres. Voyez ce qui a été dit des Bleds, des Farines, & des Moulins, ci-devant, page 77 & suivantes.

Le bled a cela de bon, qu'il se conserve très-long-tems, pourvu qu'on ait soin de le remuer de tems en tems, sur-tout dans ses premieres années, comme nous l'avons dit ci-devant. Il est assez cher aux mois d'Octobre & de Novembre, parce que c'est le tems d'en semer ; & depuis la Saint-Jean-Baptiste jusqu'à la récolte, à cause qu'on est en fin d'année & occupé à la moisson. Il arrive ordinairement disette ou cherté de bleds tous les sept ans.

Plusieurs de ceux qui ne sont pas à plus de quinze lieues de Paris, y portent leur bled dans les marchés où il est le plus cher ; & sur le champ, ils en vont chercher d'autre dans les Provinces plus éloignées, dont ils sont à portée ; & par l'entrepôt de leurs maisons, ils le rapportent à Paris tant que la cherté y dure : c'est ainsi qu'ils l'entretiennent ; & par-là, non-seulement ils tirent tout le profit qu'y feroient les Provinces, mais même ils y portent souvent la cherté, en emportant les provisions, ou en annonçant la disette de Paris, qui, de cette maniere, reflue souvent jusqu'aux extrémités du Royaume. Mais enfin, le profit consiste à bien garder son bled & à avoir de bons grains & de la diligence, sur-tout quand on a des rivieres de transport pour les grosses Villes.

Le boiſſeau de Paris, auquel on réduit, autant que l'on peut, ceux de Province, eſt de huit pouces deux lignes & demie de haut, ſur dix pouces de large ou de diametre d'un fuſt à l'autre; & il contient, en bon bled raclé, le poids de vingt livres, qui eſt le même poids qu'il y avoit dans les Gaules trois cens ans avant l'établiſſement de la Monarchie Françoiſe. Le boiſſeau à l'avoine eſt encore, dans la plupart des Provinces, beaucoup plus grand que celui à bled; & il y a des endroits où on le meſure comble, comme je l'ai dit au Chapitre *des Mars*, page 594. Le comble augmente la meſure d'un quart; & quand on la fournit *grain-ſur-bord*, c'eſt-à-dire, de façon que le grain couvre uniment les bords de la meſure, cela l'augmente d'un vingt-quatriéme ou d'un demi-boiſſeau par ſeptier de douze boiſſeaux. C'eſt la meſure du lieu où ſe doit faire la livraiſon qui en fait la regle. Dans les endroits où l'on ſe ſert, pour rader les grains, de radoire qui a un côté quarré & l'autre rond, on rade l'avoine du côté rond, parce que ce grain étant rond, il eſt difficile à rader autrement; & les autres grains, graines & farines ſe radent par la rive quarrée.

Dans quelques endroits, l'avoine & les autres grains longs & non liſſes ſe livrent à la meſure *ferue*, c'eſt-à-dire, qu'on la frappe, ſoit avec la radoire, quand on ne la donne que raſe; ſoit avec la pelle quand on la fournit comble, & cela afin que le grain s'enfonce & s'entaſſe.

L'avoine & l'orge ſe vendent pour l'ordinaire en carême; les groſſes maiſons font alors leurs proviſions d'avoine; les Braſſeurs font la leur d'orge un peu plutôt, pour façonner les bieres de Mars. Le prix des bas grains ſuit ordinairement celui du bled, à moitié près, pour les lieux où il n'y a qu'une ſeule meſure pour tous les grains.

Le millet, la graine de chanvre, celle de lin & la navette ſe gardent bien plus que les autres graines. Le commerce des graines huileuſes eſt peu connu & très-lucratif en France; & quand on ne trouve plus à ſe défaire de ces graines, il eſt toujours tems d'en faire de l'huile.

La veſce & les pois ſe débitent en verd & en ſec; en verd tout le long de l'été; & en ſec au carême: il y a des Blâtiers qui les vont chercher dans les campagnes, pour les revendre dans les Villes comme le bled.

Ce n'eſt que depuis 1650, qu'on amene dans les Villes & Ports de la farine blutée; on a même propoſé d'en interdire le commerce, ſous prétexte que cette farine, ainſi purgée de ce qu'elle a de plus groſſier, étoit plus facile à ſe corrompre: l'uſage a néanmoins prévalu en faveur de la commodité publique. En effet, une charrette qui ne peut porter qu'un muid de bled ou de farine avec le ſon, en amene deux de farine blutée: cela occupe les moulins de la campagne; & le peuple trouve ſa farine prête à mettre en œuvre, & en telle quantité qu'il veut. Il faut qu'elle ſoit pure, bien blutée, nouvelle & fraîche.

Le ſon, qu'on appelloit autrefois *bran*, & les recoupes, ſervent à faire de la petite boiſſon, & à engraiſſer des porcs, des moutons, des agneaux & de la volaille. Cela eſt pourtant défendu dans les Villes bien policées, à cauſe du mauvais air; & on y oblige les Boulangers, Meûniers & autres de vendre leur ſon aux gens de la campagne qui font ces nourritures.

Police des grains & farines. Il n'eſt pas permis d'en emporter hors du Royaume, ni aux Fermiers d'en garder plus de deux ans au-delà de leurs proviſions. Ils ne peuvent pas même en acheter dans les marchés, ſous prétexte de changement de ſemence, qu'autant qu'ils en apportent de celui qu'ils ont récolté.

Les Marchands de bled ne doivent être, ni Meûniers, ni Laboureurs, ni Nobles, ni Officiers de Juſtice ou de Ville, & ils doivent en garnir les marchés; ils ne peuvent en vendre que là: il ne leur eſt pas permis ni d'en acheter, qu'à

plus de deux lieues au-delà des Villes, ni d'en acheter ou arrher en quelqu'endroit que ce ſoit, en verd ou avant la récolte.

Les grains & farines amenés dans un marché, doivent y être vendus tous au dernier prix, ſans qu'on les puiſſe, ni augmenter, ni remporter, ni mettre en magaſin tant qu'il y a des gens qui en veulent à ce dernier prix : & s'il y a *embouchure* au grain, c'eſt-à-dire, que le deſſous ne ſoit pas auſſi bon que le deſſus, il eſt confiſcable. Les Aubergiſtes & les Grainiers n'y ſont reçus qu'une heure au moins après les Bourgeois ; & ces Regratiers publics n'en peuvent prendre à chaque marché qu'une certaine quantité proportionnée au courant de leur débit. Dans Paris, cette quantité eſt fixée à ſix ſeptiers d'avoine, & à deux ſeptiers des autres grains, ſans néanmoins qu'ils puiſſent avoir de proviſion plus forte que de deux muids d'avoine, & huit ſeptiers de chaque ſorte des autres grains & légumes. Il en eſt de même des Boulangers & Pâtiſſiers, ſi ce n'eſt qu'ils peuvent avoir plus de grains que les Aubergiſtes & Grainiers.

Il y a eu, ſur la fin du dix-ſeptiéme ſiecle, pluſieurs Sentences de Police & Arrêts du Parlement, qui ont fait défenſes d'*accaparer*, c'eſt-à-dire, d'enlever, des foires ou des Marchands, toute une certaine ſorte de marchandiſe ſoit bleds ou laines, ſuifs, cire, &c. pour la vendre plus chere en la rendant plus rare, & ſe faiſant ſeul le maître de la vente ; & cela ſous peine de confiſcation des marchandiſes accaparées, d'amende pécuniaire, & même de punition corporelle en cas de récidive, parce que c'eſt une eſpéce de monopole.

La Déclaration du Roi, du 9 Avril 1723, en renouvellant pour le bien public, les précédens Réglemens, a ordonné que dorénavant les bleds, farines, orges, avoines & autres grains, ne pourront être vendus, achetés, ni meſurés ailleurs que dans les halles, marchés ou ports publics : fait très-expreſſes défenſes à tous Marchands, Laboureurs Fermiers, Boulangers, Pâtiſſiers, Braſſeurs de biere, Meûniers, Grainiers & toutes autres perſonnes généralement, de vendre, ni d'acheter ailleurs que dans les ports, halles & marchés publics, aucuns bleds, farines & autres grains, ni d'en avoir aucune montre ou échantillon pour les vendre enſuite ſur le tas dans des greniers, granges, maiſons ou magaſins particuliers, à peine de confiſcation, mille livres d'amende contre chacun des vendeurs & acheteurs, dont le tiers appartiendra au dénonciateur, ſans que cette peine puiſſe être réputée comminatoire, ni modérée par aucun Juge, ſous quelque prétexte que ce ſoit.

De l'Amidon & de l'Empois.

L'amidon ſert à faire de la colle, de l'empois blanc, & du bleu en y ajoutant de l'émail : on s'en ſert auſſi pour les teintures, & pour faire de la poudre à poudrer.

Autrefois l'amidon ne ſe faiſoit que de ſimples recoupes de froment qu'on mettoit tremper dans des tonneaux pleins d'eau, & dont enſuite on formoit des eſpéces de pains qu'on faiſoit ſécher au four ou au ſoleil, pour après les réduire en petits morceaux ou en poudre. Mais ceux qui veulent avoir de bel amidon, ne ſe contentent pas d'avoir des recoupes, ils y emploient même le plus beau grain de froment. Voici la maniere de le faire bon.

Le grain bien choiſi & bien mondé ſe met d'abord fermenter dans des *bermes* ou tonneaux remplis d'eau, qu'on expoſe au ſoleil lorſqu'il eſt dans ſa plus grande ardeur, & dont on change l'eau deux fois le jour : la meilleure eau eſt celle de riviere ou de pluie ; celle de puits, étant trop dure & trop

froide. On laiſſe le grain tremper pendant huit jours & même douze, ſelon que la ſaiſon eſt plus ou moins chaude; & lorſqu'il ſe creve facilement ſous le doigt, c'eſt une preuve qu'il a ſuffiſamment fermenté. Le grain ainſi amolli, on le met dans un ſac, d'une toile forte & claire, poignée à poignée, pour en ſéparer la farine d'avec le chaz ou ſon; ce qui ſe fait en le frottant & le battant ſur un ais poſé à l'ouverture d'un tonneau, baquet ou berme vuide, qui eſt au-deſſous pour recevoir la farine: ces ſacs ont pour l'ordinaire une demi-aune de long & un quart de large, & on n'y met à la fois que quatre ou cinq poignées de froment pour qu'il s'écoule plus aiſément: ce qu'on facilite encore en trempant le ſac, de tems en tems, dans de l'eau. Les Amidonniers ſe ſervent ſouvent pour cet effet de tamis ou de ſac de crin qu'ils appellent des *rapatelles*.

A chaque fois qu'on vuide le ſac, pour y remettre de nouveau grain, il faut le retourner & le bien nettoyer avec une racloire ou un couteau de bois, afin qu'il n'y reſte rien de l'écorce du premier bled. On doit auſſi prendre garde que le ſac ſoit bien couſu, de peur, qu'à force de le frotter & laver, il ne vienne à crever; ce qui mêleroit dans la farine, dont ſe forme l'amidon, une partie du ſon qui en doit être toujours ſéparé exactement.

A meſure que les tonneaux ſe rempliſſent de cette farine liquide, il ſurnage au-deſſus une eau rouſſe, qu'il faut avoir ſoin d'égoutter de tems en tems, & à ſa place, y remettre de l'eau claire, qu'on fait enſuite écouler en paſſant le tout bien remué enſemble, au travers d'un tamis ou d'une toile: après quoi, ayant remis le réſidu dans la berme bien nette avec de nouvelle eau, on l'expoſe au ſoleil pendant quelque tems; & à meſure que la matiere s'épaiſſit au fond, on en égoutte l'eau quatre ou cinq fois par inclination, mais ſans la paſſer au tamis.

Ce qui reſte dans la berme eſt l'amidon, qu'on coupe en morceaux pour l'en tirer, & le mettre ſécher au ſoleil ſur un ais garni de toile, afin qu'il ne s'y attache point. Quand il eſt ſec, on le met ſur des planches, dans un lieu exempt d'humidité & ſuffiſamment aëré. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on en prend la quantité dont on peut avoir beſoin, & on la met tremper dans de l'eau pendant une nuit, en la changeant quatre ou cinq fois d'eau.

Les Amidonniers, qui ne ſe ſervent que de recoupes, ne font qu'un partie de toutes ces choſes pour leur amidon; mais il s'en faut bien qu'il ſoit auſſi bon que celui de grain. On en fait à préſent en France, ſur-tout à Paris, un commerce conſidérable, même pour les pays étrangers; au lieu que ci-devant la Flandre nous le fourniſſoit.

Amidon de racine. Outre l'amidon qui ſe fait, comme on vient de le dire, de recoupes ou de grain de froment, on a découvert, en France, au commencement de ce ſiecle, la racine d'une plante dont on peut faire de bon amidon, propre aux mêmes uſages que l'autre.

Cette plante eſt très-commune, & elle a preſqu'autant de noms qu'il y a de différens endroits en France où elle ſe trouve: ſes noms les plus connus ſont arum, épileſte, choux à la ſerpente, herbe-à-prêtre, pied-de-veau, tarus, ſara, aron, barba-aron, &c. Les lieux où elle abonde ſont les bois, les haies, les lieux marécageux & ſombres, & preſque toutes les terres incultes. La racine de cette plante n'a point de groſſeur fixe; elle eſt plus forte ou plus menue, ſuivant la qualité des terres. Elle eſt blanche, ferme, ſans coton, mordicante à la langue, & couverte d'une pellicule noirâtre: la feuille eſt plus longue que large, tachée d'un peu de blanc: ſa tige, qui eſt haute d'un pied ou environ & rougeâtre, pouſſe un épi aſſez ſemblable à celui du maïs ou bled de Turquie, & produit ordinairement plus de cent grains qui peuvent ſe ſemer, & qui multiplient abondamment par la culture. Cette plante, au contraire des autres, ſe ſeche en

été, & n'eſt verte qu'en hiver : mais, ce qui eſt d'une grande commodité, c'eſt que la racine, bien nettoyée & miſe en monceau, ſe conſerve aiſément; pourvu qu'on ait ſoin de la remuer de tems en tems.

Cette nouvelle découverte a fait naître un nouveau Corps d'Amidonniers; & il y a eu, en 1741, un privilége excluſif accordé, pour faire, pendant vingt ans, ces amidons de racines, à condition que le privilége demeureroit nul, ſi la fabrique de ce nouvel amidon ceſſoit pendant un an.

L'*empois* n'eſt autre choſe qu'une colle très-légere qui ſe fait d'amidon délayé & cuit dans de l'eau: les Tiſſerands, les Lingeres & les Blanchiſſeuſes s'en ſervent pour empeſer & affermir le linge & les toiles fines qui doivent être claires & fermes. L'empois blanc ſe fait avec l'amidon ſeul; & pour le faire bleu, on y ajoute du bleu ou émail de Hollande, qui eſt une ſorte de minéral bleu réduit en poudre, & purifié par pluſieurs lotions. On fait auſſi un empois de colle ou de gomme pour les treillis & bougrans, & pour les chaînes de draps, ſerges & groſſes toiles.

Foins & Fourrages.

I. Les foins ſont de très-bonne défaite pour les pays de montagnes & de plaines, pour les endroits où il y a guerre, & pour toutes les groſſes villes, principalement pour Paris, où l'on ne donne aux chevaux que le foin avec l'avoine. On l'y amene de fort loin par bateaux: il en vient auſſi par charrois des lieux voiſins. On vend le foin tout bottelé ou bien en meule; quelquefois même on vend la dépouille d'un pré à forfait. La botte de foin doit peſer, à Paris, depuis douze juſqu'à quatorze livres en verd, c'eſt-à-dire, depuis le mois de Juin juſqu'à la Saint-Remi; depuis la Saint-Remi juſqu'à Pâques, dix à douze livres; & huit à neuf livres depuis Pâques juſqu'à la récolte : on accorde ces diminutions ſucceſſives pour le déchet que la ſéchereſſe cauſe à cette marchandiſe. Le foin, qui vient à Paris par terre, eſt eſtimé meilleur que celui de riviere; mais auſſi les bottes en ſont ordinairement plus légeres, & plus fourrées de mauvaiſes herbes.

On ne vend pas tant de ſainfoin, de luzerne, dragée & autres foins, qui viennent de culture, qu'on vend de foin: on a coutume de les conſommer à la maiſon, pour ménager les foins de prés, qui ſont les ſeuls foins que l'on conſomme à Paris.

II. Quant aux fourrages ou *pailles*, celles de froment, ſi l'on ne peut pas conſommer tout en litiere & en fumier, ſe vendent à ceux qui en manquent pour la nourriture de toutes ſortes de beſtiaux, ſur-tout dans les hivers longs; aux Grainiers, qui les vont chercher au loin pour les débiter; aux Maraichers & autres Jardiniers, qui ne font leurs couches à champignons que de pailles de froment.

On vend celle de ſeigle, qui eſt la grande paille ou gluy, pour faire des couvertures de maiſons, des liens de gerbes & d'échalas, des paillaſſons & autres ouvrages d'agriculture.

La paille d'avoine eſt douce & délicate : les Verriers, Vitriers & Miroitiers s'en ſervent pour le tranſport de leurs verres & glaces.

Celle d'orge ſe donne auſſi en fourrage aux beſtiaux; mais il eſt bon d'en ôter la balle avant de la donner aux chevaux & aux vaches, de peur que les barbeaux de cette balle n'entrent dans leurs dents.

On vend auſſi la paille à nombre d'Ouvriers, comme Tourneurs, Nattiers & autres, qui en font pluſieurs ouvrages de débit, comme nattes, cordons, chaiſes, paniers, chapeaux & capelines : on la teint en diverſes couleurs. Celle de ſeigle eſt meilleure que celle de froment, parce qu'elle eſt plus longue & moins épaiſſe;

& celle d'orge vaut encore mieux, parce qu'elle a les canons plus longs & moins larges. La paille eſt plus belle, moins tachée & ſe vend mieux quand elle n'a point été à la pluie.

Au ſurplus, voyez ce qui a été dit des pailles, page 580 & ſuivantes.

Lin, Chanvre & Corderie; Chenevis & Linat.

I. Le lin ſe vend tout roui & façonné, à la botte ou au cent de bottes, qu'on appelle *pierres de lin* en quelques endroits : on en fait de belles toiles & autres choſes dont les Tiſſerands, les Lingeres & les Merciers ſont très-avides. Il ne faut qu'une bonne année de lin pour payer le fonds de la terre. On doit choiſir le lin luiſant, doux, liant & fort. Le plus haut eſt ſouvent le moindre.

Le chanvre ſe vend de même à la botte ou poignée, qui eſt plus groſſe que celle du lin.

II. Le commerce des toiles eſt très-lucratif, comme on le voit à Alençon, à Saint-Quentin, en Flandres & en Hollande; & outre le profit qu'on trouve en vendant à propos ſon lin & ſon chanvre aux Tiſſerands, Marchands de toiles, Merciers, Manufacturiers, & généralement à tous ceux qui en font quelque uſage, une bonne ménagere fait encore gagner elle-même ce qu'ils gagneroient en donnant ce qu'elle peut amaſſer de lin & de chanvre à filer à nombre de ſervantes, à des vieilles femmes, enfans & pauvres gens, qui, pour peu de choſe, lui rendent en fil de quoi faire des piéces de toiles groſſes & fines, ſur leſquelles on prend tout le linge néceſſaire à la maiſon, & on garde le reſte pour le vendre dans les occaſions favorables. C'eſt en agiſſant ainſi, que nos bonnes ménageres de Normandie, Picardie & Flandre, qui ſongent plus à l'utilité qu'au faſte, ont toujours leurs coffres & armoires pleins de bonnes & amples piéces de toiles, qu'elles gardent tant qu'elles veulent, ſouvent juſqu'à la quatriéme & cinquiéme génération, ſi elles ne jugent pas à propos de s'en défaire plutôt au-dedans ou au-dehors. Ce ſont des amas qui, ſe faiſant tous les jours, croiſſent inſenſiblement & preſque ſans dépenſe; & cependant c'eſt toujours de l'argent prêt pour qui veut s'en défaire, il n'y a jamais rien à perdre. On en peut faire autant dans tous les pays; car le lin & le chanvre ſont de tous climats, pourvu qu'on les ſeme en terre forte & un peu humide.

On fait des toiles de chanvre auſſi fines que celles de lin, & elles durent davantage. La maniere d'en faire n'eſt point ancienne, puiſque l'Hiſtoire remarque comme une nouveauté, que Catherine de Médicis, femme d'Henri II, avoit deux chemiſes de toile de chanvre.

III. Outre l'uſage des toiles & fils auxquels on emploie le lin & le chanvre, on en fait encore, ſur-tout du chanvre, quantité de choſes de conſommation, comme coutils, ficelles, cordes & cordages; des cables, voiles & autres agrès de vaiſſeaux; des lignes, rets & filets pour l'eau douce & pour la mer; des cordons, des ſangles, des diſciplines, des échelles, même des ponts, & des ſouliers, que les Eſpagnols appellent *alpargates*; & du tout on fait un grand trafic aux Indes, juſqu'à en charger des navires. C'eſt pourquoi on cultive beaucoup de chanvres, & de ces chanvres on fabrique beaucoup de cordages, voiles, filets & autres ouvrages de corderie ſur les côtes de mer, comme Normandie, Bretagne, &c. Le profit en eſt d'autant plus grand, que ce ſont la plupart des menus ouvrages qu'on fait faire à loiſir par des enfans, ou dans les mortes ſaiſons. Il n'y a point d'endroits où l'on ne puiſſe profiter de ces exemples, quand ce ne ſeroit que pour avoir, commodément & ſans frais, tout le détail de corderie néceſſaire à une maiſon de campagne.

IV. Les graines de lin & de chanvre fourniſſent ſeules un commerce vivant & lucratif. Le chenevis s'emploie en ſemences, peu en nourriture de volailles, beaucoup en huile & en tan, pour les filets. Le *linat* (c'eſt ainſi qu'on nomme en quelques endroits la graine de lin) eſt d'un commerce plus étendu & plus profitable, ſur-tout à ceux qui en tirent des pays étrangers, comme Zelande ou Riga; parce qu'outre la conſommation qui s'en fait premiérement en huile par les Manufacturiers, les Peintres, les Apothicaires & autres Artiſtes, il en faut quantité pour la ſemence des terres qu'il eſt néceſſaire de changer de trois ans en trois ans. Ceux qui en achetent pour cet uſage, doivent être bien ſûrs de la fidélité du Marchand, qui leur vend ſouvent bien cher, comme graine étrangere & de l'année, de la graine qui ne leve pas, quelque bien préparée que ſoit la terre où on la ſeme; & quoique le Marchand garantiſſe en la vendant qu'elle levera bien, cependant c'eſt un fait qui dépend des cauſes ſecondes, & duquel il a été jugé qu'il n'y a point de garantie.

Fruits.

Les pleins champs ont, auſſi-bien que les jardinages, leurs fruits particuliers à chaque ſaiſon de l'année.

1°. Les fraiſes & framboiſes, les ceriſes, guignes, bigarreaux, griottes & meriſes, & les groſeilles, tant rouges que vertes, (tous fruits champêtres que l'on appelle *fruits rouges*) ſe ſuccedent dans le printems; mais ils ne ſont point de garde, & il faut les manger, ou en faire au plutôt des liqueurs ou confitures; ou bien les vendre en détail ou en gros, lorſqu'on en a aſſez pour cela: par exemple, quand on a quelque belle ceriſaie, ou quand on eſt auprès d'une grande ville.

2°. L'été donne en pleine campagne quelques prunes & prunelles, quelques pommes & poires, comme rambours, calvilles, rouſſelet, que l'on peut manger au couteau, & quelques autres plus ſauvages, que l'on peut cuire & confire; & enfin des mûres, des noix & des noiſettes.

3°. L'automne eſt la vraie ſaiſon des fruits champêtres; la plupart de ceux qu'on y a en cette ſaiſon, ſont de garde; pluſieurs ne ſont même bons qu'en hiver: on y a en plein, noix, noiſettes, pommes & poires; marrons & châtaignes; coings, cornouilles, jujubes, azeroles, aliſes & épines-vinettes; figues, olives, pignons & dattes; arbouſes, carrouges & capres; & enfin neffles & cormes. Tous ces fruits ſont de garde, particuliérement ceux qui chargent le plus & qui ſont les plus utiles, comme les noix, marrons, châtaignes & olives. C'eſt pourquoi dans les années abondantes, on en réſerve pour les années ſtériles; & on les vend à propos, ſoit aux Fruitiers, ſoit dans les marchés; ou bien on les fait porter dans les grandes villes, ſans compter ceux de ces fruits qu'on réduit en huile ou qu'on fait ſécher. Il vient à Paris des marrons, des châtaignes & des olives de plus de deux cens lieues. On vend auſſi l'hiver au panier les pommes de garde, comme reinettes, pigeons, calvilles, &c. Les Normands envoient à l'Etranger leurs fruits encaiſſés dans de la mouſſe, comme des oranges.

Du Houblon, du Safran, du Paſtel, de la Garance, &c.

Le houblon eſt recherché à Paris, en Flandre, en Hollande, en Angleterre & dans tous les endroits où l'on fait de la biere. On le vend au poids, par balle ou ſacs. Comme c'eſt un fruit ſaiſonnier, qui donne rarement pluſieurs années de ſuite, & qui ſe garde, il n'y a qu'à avoir de grands lieux ſecs pour l'y conſerver, juſqu'à ce que l'on trouve l'occaſion de s'en défaire avantageuſement.

Le ſafran ſe vend auſſi à la livre; & il eſt de bonne défaite pour tous ceux qui ont

ont des correſpondances en Flandre, Hollande, Allemagne, Angleterre & Eſpagne, parce qu'on emploie beaucoup de ſafran dans ces pays-là. Il eſt défendu de l'altérer & de le ſophiſtiquer, ſoit en le chargeant d'huile, de miel ou de mout, pour en augmenter le poids, ſoit en y mêlant des herbes approchantes, ou des chairs de bœuf recuites & affilandrées.

Le paſtel, la vouede, la garance, la gaude & autres plantes néceſſaires pour la teinture, ſont de bon débit par-tout où il y a des Lainiers, des Teinturiers & des Manufactures : on en envoie dans des endroits fort éloignés, ſur-tout en Hollande. Les chardons de Bonnetiers y ſont auſſi de défaite.

Du Poiſſon & du Lapin.

I. On vend le poiſſon de ſes étangs & viviers, ou journellement & en détail, en le pêchant à la piéce ; ou en gros, en pêchant tout l'étang, pour en vendre le poiſſon & l'alvin, comme il eſt dit, Tome II, au Chapitre *des Etangs*, où il eſt parlé du tems & des manieres de débiter le poiſſon.

Celui de pêche journaliere des rivieres, ſe régle ſur les ſaiſons où le poiſſon donne, comme l'aloſe au printems, la truite en été, les anguilles après les groſſes pluies, &c.

II. Quant aux lapins, les haſes en donnent dans tous les mois de l'année, hormis celui de Février : ainſi une garenne fournit toute l'année ; & c'eſt pourquoi les Capitaines des chaſſes, tant des terres du Roi, que de celles des Seigneurs, ſont ſi amateurs des garennes, qu'ils y en établiſſent aſſez ſouvent pour leur intérêt unique, parce qu'ils afferment ou dépeuplent les garennes à leur gré, pendant qu'elles ruinent les bois du Seigneur, & les moiſſons des voiſins. Au reſte c'eſt dans la primeur, au mois de Mars & d'Avril, & ſur l'arriere-ſaiſon, que les lapreaux & lapins ſont de meilleur débit. La plupart des Garenniers en font tranſporter pour leur compte dans les groſſes villes, par des voitures ou chevaux de gens affidés.

CHAPITRE II.

Commerce & Débit du Bois, tant en gros qu'en détail.

CE commerce eſt le plus lourd & le plus étendu de tous ceux qui peuvent ſe faire à la campagne ; & l'exploitation des bois dont nous avons ici à parler, tant pour ceux qui en ont à employer ou à vendre, que pour ceux qui en veulent acheter, ſoit en gros, ſoit en détail, comprend quantité de choſes également néceſſaires pour le Vendeur, pour l'Acheteur & pour le bien de la choſe même. Il faut obſerver en particulier, pour les arbres ou autres piéces de bois qu'on veut couper en détail, ce qui va être dit pour le général. J'ai ici en vûe l'intérêt du Particulier, auſſi-bien que celui du Marchand, d'autant que les bois ſont un des beaux ornemens du Royaume, & que ſouvent c'eſt le capital d'une terre & de la fortune du Particulier qui les vend ou qui les achete en gros.

ARTICLE PREMIER.

Connoiſſance & ſoins néceſſaires avant l'achat & la coupe du Bois.

I. Perſonne ne doit ſe mêler du commerce de bois, qu'il ne poſſéde tout ce qui eſt néceſſaire à cette profeſſion, tant pour la ſûreté de l'achat & la bonté du marché, que pour l'exécution & le débit.

Ainſi il faut, 1°. connoître au moins les principaux termes de l'art; ce qui eſt auſſi néceſſaire à tous Particuliers qui ont du bien en bois, comme je l'ai expliqué au Chapitre *des Bois*, page 702 & ſuivantes.

2°. Il eſt eſſentiel que le Marchand de bois connoiſſe les différentes Juriſdictions & les Officiers des Eaux & Forêts, & encore plus, la maniere dont les bois s'adjugent & s'exploitent, afin qu'il ſache prévenir les incidens, faire les choſes dans les regles, & en tout cas s'adreſſer à ceux qui lui peuvent être de quelque ſecours, ſoit en Juſtice réglée ou autrement, dans les différens cas qui ſurviennent: par exemple, pour l'aſſiette des bois dont les Officiers choiſiſſent le triage; pour le martelage, l'uſance & la coupe des bois, où ils peuvent comprendre plus ou moins de beaux arbres pour l'adjudication qu'ils ont ſoin d'avancer, reculer ou bruſquer, ſuivant l'intérêt de celui qu'ils favoriſent; pour la réception de la caution; pour le débardement & la vuidange des coupes dont ils peuvent alonger le tems; pour les mal-façons & délits dont les Marchands ſont reſponſables, & que les Officiers peuvent excuſer ou cacher; pour le nombre & l'emplacement des foſſes à charbon & cendres; pour le défrichement des houſſieres & le repeuplement des clairieres; & enfin après que les bois ſont coupés & enlevés, pour le récolement ou viſite générale qu'il faut faire ſur les lieux, avant que les Marchands de bois puiſſent être déchargés; & ainſi de quantité d'autres points que l'uſage apprend bien vîte, & pour leſquels ceux qui y ont intérêt tant acheteurs que vendeurs, ne peuvent point faire de plus belle étude que celle de l'Ordonnance des Eaux & Forêts de 1669.

Pouvoir de vendre les Bois.

II. Les Particuliers ſont maîtres de vendre leurs bois comme ils veulent & quand il leur plaît, ſoit taillis, ou futaie, ou forêt entiere, ſoit par triage & canton, par pieds d'arbres ou autrement, ſi ce n'eſt les baliveaux qu'il faut réſerver, & le réglement de la coupe des taillis qu'il ne faut faire que tous les dix ans, ſuivant l'Ordonnance; ce que l'uſage a reſtreint à neuf ans, pour quadrer aux baux dont les plus longs ne ſont que de neuf ans. Il eſt auſſi dit par l'Ordonnance, que les Particuliers ne doivent diſpoſer à leur profit des baliveaux de leurs bois, qu'après l'âge de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futaies: mais, comme il n'y a point de peine impoſée au contraire, & que les Officiers des Eaux & Forêts n'ont rien à revoir dans les bois des Particuliers, s'ils n'en ſont requis, ſuivant la même Ordonnance, ce qu'elle preſcrit à l'égard des baliveaux, n'eſt que de conſeil & d'économie pour les Particuliers maîtres de leurs bois. Il en faut excepter les bois de haute futaie, aſſis à dix lieues de la mer, ou à deux des rivieres navigables; ceux qui les poſſedent ne peuvent les vendre ou faire exploiter, qu'ils n'en aient, ſix mois auparavant, averti les Supérieurs, & obtenu la permiſſion d'abattre même pour leur uſage particulier, ſous peine de trois mille livres d'amende & de confiſcation des bois.

A l'égard des bois des Eccléſiaſtiques & des Communautés, tant laïques qu'autres, on ne peut en acheter aucune futaie ni baliveaux, ſans Lettres-Patentes du

Roi, vérifiées au Parlement & en la Chambre des Comptes : & quant à leurs bois taillis ils ne peuvent les couper à leur profit, qu'après que les Officiers du Roi en ont fait l'aſſiette, le martelage & le meſurage ; & ils ne peuvent les vendre qu'avec la permiſſion du Grand-Maître & en Juſtice réglée ; le tout ſous peine d'amende & de répétition du quadruple contre les acheteurs & les vendeurs.

Quant aux bois qui appartiennent au Roi, tant ceux qui ſont actuellement en ſa main, que ceux qui ſont donnés en appanage, en engagement, uſufruit ou autrement, même ceux qui ſont tenus du Roi en grurie, grairie, ſégrairie, tiers ou danger, ils ne peuvent être vendus en tout ou partie, ſoit futaies ou taillis, que ſur un Réglement du Conſeil ou ſur Lettres-Patentes vérifiées, & par le Grand-Maître, dans toutes les formalités de l'Ordonnance.

Mais, malgré ſa prévoyance, c'eſt dans les ventes de futaies, appartenantes aux Communautés, aux Abbayes & au Roi, que ſe font les meilleurs coups, tant pour les Marchands qui achetent, que pour les Bénéficiers & pour les Officiers des Eaux & Forêts, ſur-tout pour les Grands-Maîtres qui vendent, ſoit en procurant la coupe ſous prétexte de réparations enflées, ſoit en bruſquant l'adjudication des bois & des réparations, ſoit en modifiant l'aſſiette des ventes & des réſerves, ou en facilitant le gain, le crédit & la décharge des Adjudicataires, &c.

Bois en Grurie, Grairie, Tiers & Danger, Ségrairie, Très-fonciers & Paragers.

On appelle *Ségraiers*, ceux qui ont des bois où le Roi a part par indivis ; & ces bois communs s'appellent *ſégrais* ou ſégrairies.

Et on appelle bois tenus en grurie, grairie, tiers & danger, ceux dont le *très-fonds*, c'eſt-à-dire, la propriété, appartient totalement à des Particuliers ou à des Communautés ; mais à la charge d'en rendre un certain droit ou part au Roi ou autre Seigneur, qui prend ſa part à ſon choix, en bois ou en argent, ſur le prix de la vente ; & cette part ou droit eſt différent ſuivant la tenure du bien.

Le droit de *grurie* eſt de la moitié : celui de *grairie* eſt différent ſuivant les lieux ; à Orléans, il eſt de deux ſols & demi d'une part, & dix-huit deniers d'autre : & le droit de *tiers & danger* (qui ſe perçoit principalement en Normandie) eſt du tiers pour le droit de tiers, & du dixiéme pour le droit de danger ; en ſorte que de trente arpens de bois vendus trente mille livres, celui à qui le tiers & danger en eſt dû, a à choiſir, ſoit treize mille livres ou le bois de treize arpens, pourvu qu'il ait en même tems le tiers & le danger ; car il y a bien des bois qui ne doivent que l'un ou l'autre, le tiers ou le dixiéme.

On appelle *Très-fonciers* ou *Paragers*, ceux qui ont des bois ſujets à ces ſortes de droits ; & on les paye au Roi, à cauſe de la Juſtice qu'il y fait exercer par ſes Officiers, pour la conſervation des bois. Cependant on ſe régle ſur l'uſage des lieux, pour ſavoir ſi le droit eſt dû, & de combien il eſt. Et même les morts-bois, dont nous avons parlé ci-devant, page 706, ne ſont ſujets à aucun de ces droits, c'eſt-à-dire, que les Très-fonciers prennent ou vendent les morts-bois, ſuivant l'uſage des biens, ſans en faire part en eſſence, ni en eſtimation au Seigneur de qui leurs bois relevent en grurie, grairie, tiers ou danger.

Sept ſortes de Ventes de Bois.

III. On appelle *ventes ordinaires*, celles qui ſe font réglément tous les ans dans les taillis ou futaies qu'on a mis en coupes réglées par triages, comme on l'a expliqué ci-deſſus, page 710 : & on appelle *ventes extraordinaires*, toutes

celles qui ne se font pas de coupes réglées; telles sont les ventes des chablis, des baliveaux, des futaies entieres, comme il s'en fait souvent dans les bois des Abbayes, où les Abbés Commendataires, les Marchands & souvent les Officiers font de bons coups.

Des sept sortes de ventes qui se font dans les forêts, les deux premieres & les plus ordinaires sont la vente des taillis & la vente des futaies : mais il est de l'économie de ne vendre les uns & les autres que par cantons & en coupe réglée, & il faut y laisser des baliveaux, comme je l'ai expliqué ci-dessus. On vend les futaies par arpent ou par pieds d'arbres; mais le meilleur & le plus ordinaire est de les vendre à l'arpent; c'est le plus court, il y a moins de fraude & de danger à craindre, moins d'embarras & de dispute pour l'abattis, l'encrouage & la vuidange des bois : on se défait du mauvais comme du bon, c'est le seul moyen de réceper ce qui doit l'être; & chaque canton de la forêt se trouvant exploité à son tour, tout le bois se renouvelle, & l'on a toujours dans sa forêt des bois de tous les âges qui l'entretiennent dans toute sa valeur. C'est aussi pourquoi l'Ordonnance défend la vente des futaies par pieds d'arbres, parce que cela dégrade & ruine les forêts.

La troisiéme sorte de vente est celle des *chablis*, qui comprend les bois de délit, ainsi que ceux que le vent a abattus ou rompus. Ces sortes de ventes sont plus ordinaires dans les forêts du Roi, parce qu'elles sont ordinairement plus vastes & plus exposées aux inconvéniens : on y adjuge les chablis en l'état qu'ils sont au dernier Enchérisseur, après que les Officiers ont dressé procès-verbal de leur état. Les Particuliers, qui ont peu de bois, trouvent mieux leur compte à employer eux-mêmes leurs chablis, ou à les façonner & vendre en détail.

La quatriéme vente est celle des *baliveaux sur taillis*, parce qu'il est permis à chaque Particulier de disposer de ses baliveaux, quand ils ont plus de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futaies.

La cinquiéme est la *vente par éclaircissement*, qui se fait pour éclaircir les bois trop garnis, principalement les taillis qui étouffent & languissent sous les grands arbres, lorsqu'ils sont trop gros & trop drus.

La sixiéme vente est celle qui se fait *par pieds d'arbres* : on la pratique quelquefois dans les forêts qui sont bien touffues & garnies de gros arbres dont on craint le dépérissement. On vend ces arbres par pieds & non à l'arpent; & souvent du nombre de ceux qu'on abat, les Propriétaires se réservent ceux dont ils peuvent avoir besoin. Mais cette sorte de vente est sujette à quelques inconvéniens, & on ne doit la mettre en usage qu'avec circonspection, pour les raisons que je viens de dire.

Et la septiéme est la *vente par récepage*, qui se fait quand les bois ont été incendiés ou gâtés par vol, maléfices, négligence de Bucherons, par mal-façons ou autres délits, ou quand des taillis ont été considérablement abroutis par des bestiaux ou par les gelées, car on doit vendre & réceper tous ces bois, pour qu'ils repoussent du pied; & c'est particuliérement dans ce cas qu'il faut veiller, pour que tout soit bien coupé à fleur de terre, & qu'il ne reste, ni houssiere, ni chicot, ni bruiere.

Précautions pour l'achat des Bois.

IV. Avant que d'acheter des bois, il est nécessaire, 1°. de les parcourir attentivement, pour savoir combien le bois contient d'arpens; s'il est vif, sans clairieres & bien garni; si les plants sont de bonnes espéces, gros & grands, & non sur le retour; & ce qu'il en faudra rabattre pour livrer les chauffages & autres charges dues en essence.

2°. Voir à quoi les bois ſont propres ; quel en ſera le débit le plus facile, le plus lucratif & le plus prompt, ſoit en charpente, ſciage, charronnage, ou bois à brûler ; la quantité qu'il en peut faire de chaque eſpéce, les débouchemens qu'il en faudra avoir, &c. la proximité des Villes, des Bois, &c.

3°. Songer à la ſûreté & au coût des voitures, aux droits de péage & d'entrée, & à tous les frais & faux-frais qu'il y a à faire, tant pour parvenir à l'adjudication des bois, que pour l'exploitation, l'abattage, l'équarriſſage, les autres façons, vuidanges & voitures, gardes de ventes & ports, & autres dépenſes attachées à ce commerce ; ſe mettre en état de pouvoir exploiter la vente dans le tems marqué par l'adjudication, ou dans le tems propre pour le débit ; avoir le monde, les outils, voitures, argent, & vivacité néceſſaires pour cela ; prévoir les accidens qui y peuvent arriver, principalement pour la perte qu'on feroit, & le dédommagement qu'il faudroit payer ; ſi les bois n'étoient pas enlevés à tems, ou s'il les faut faire flotter ; &c. Et, en comptant toute la dépenſe & le produit, voir quel peut être le gain.

Eſtime de ce qu'un Bois peut rendre.

V. Le principal point eſt de connoître à quoi le bois eſt propre, & ce qu'il peut rendre.

Quand on voit des futaies pleines, ſituées en bon fonds, qui ont peu de ſoleil ; par exemple, lorſqu'elles ſont expoſées au nord & qu'elles ont de grands arbres bien preſſés, le bois en eſt preſque toujours tendre, & plus propre à la menuiſerie qu'à bâtir : il en eſt de même des arbres élevés dans des vallées ou dans des fortes plaines. Mais ſi la forêt eſt crûe ſur le gravier & peu garnie, ou ſi le plant eſt dans un terroir ſablonneux ou poreux bien expoſé au midi, comme on en voit dans les haies & au bord des forêts, le bois en eſt ruſtique, dur & très-propre pour la charpente, comme le ſont les baliveaux bien expoſés au ſoleil, parce qu'ils ſont durs, francs, nets & de longue durée : au contraire, les Menuiſiers & les Sculpteurs n'emploient guère de ces bois-là, parce qu'ils ſont trop durs & rebelles à l'outil. Au ſurplus, voyez ci-après l'Article III, *du Débit particulier de chaque eſpéce de Bois.*

Le bois de *brin*, c'eſt-à-dire, celui dont les arbres de l'âge ſortent directement de terre, donnent les belles tiges & ſont propres aux grands œuvres ; mais ordinairement le bois n'y eſt pas ſi dru : ceux qui viennent ſur ſouches par cepées, fourniſſent plus de bois, mais il n'eſt propre ordinairement qu'aux petits ouvrages & à brûler.

Les Marchands font plus de cas d'une vente où le bois eſt mêlé de différentes eſpéces, comme chênes & hêtres de différens âges, ormes, charmes & blancs-bois, que quand il n'eſt planté que d'une ſeule eſpéce, fût-ce tous chênes, parce que la vente en eſt moins lourde, & qu'il s'y trouve plus de reſſources & de débit, pourvu toutefois que le plant dominant ſoit de bonne eſſence.

Quant à la maniere de connoître ce qu'un bois peut rendre.

1°. Pour ſavoir le produit de celui que l'on achete en *grume*, c'eſt-à-dire, ſur pied ou ſans être équarri ; il faut viſiter les arbres, en prendre, avec un cordeau, les hauteurs & groſſeurs, & juger ce qu'on en pourra tirer de pieces de charpente & de bois de corde.

Si c'eſt une grande forêt, lorſqu'on ſait combien elle a d'arpens, on la diviſe par demi-arpens ou par quartiers, & on en fait la ſupputation totale, ou en évaluant tous les quartiers l'un après l'autre, ou en en prenant ſeulement quelques-uns dans chaque canton de la forêt, pour juger du total par eſtime,

le fort portant le foible : on fait un mémoire de toute cette évaluation ; elle aide beaucoup à réussir dans l'achat des ventes.

Pour prendre la hauteur d'un arbre. On prend quelqu'un avec soi qui mesure l'arbre à deux toises au-dessus du pied ; & à quelque distance de là, on juge, à vûe d'œil, du surplus de l'arbre à proportion des deux premieres toises.

Pour savoir combien un arbre en grume aura d'équarrissage. On le mesure en grume à la couronne, c'est-à-dire, à demi-pied de terre, avec un cordeau : si l'arbre ne passe point deux toises & demie de grosseur, il en faut ôter la neuviéme partie de ce que le cordeau aura de longueur, & le reste sera la largeur qu'auront ensemble les quatre faces de l'arbre quand il sera équarri.

S'il a en grume trois toises ou trois toises & demie de couronne, on en ôte la septiéme partie ; pour quatre toises ou quatre toises & demie, on en ôte le septiéme, & le vingtiéme des six autres septiémes : si l'arbre est de six toises ou six toises & demie, on retranche le cinquiéme & le douziéme des quatre autres cinquiémes, & ainsi du reste à proportion.

Quand on a ainsi pris l'équarrissage de son bois en grume, on l'écrit sur son mémoire après la hauteur ; & ayant ainsi la longueur & largeur de son bois de charpente, on en fait la réduction à la piéce, comme je l'ai dit ci-devant page 64 : ensuite on fait un total de la quantité, & un autre du bois à brûler ; & on voit par-là, à peu de choses près, ce que toute une forêt peut rendre.

Estime du produit des Taillis.

2°. Pour juger de ce que peut produire un bois, soit taillis ou autre, qui n'est pas bon à débiter en charpente, menuiserie ni fente, on prend les hauteurs & grosseurs de cinq ou six pieds d'arbres ou brins différens, on les joint ensemble pour voir, du fort au foible, les grosseurs & les longueurs ordinaires de tous ces bois : on en examine aussi cinq ou six cantons différens pour savoir comment ils sont peuplés ; on en compte les pieds ; on voit combien il y en a dans chaque canton, & combien chaque brin peut produire de longueurs de bois de corde de l'échantillon convenable à l'usage des lieux, & par-là on juge combien le bois peut produire de cordes.

Si les grosseurs ont depuis dix-huit jusqu'à vingt pouces, on en fait des buches, dont cent seize font une corde : si le bois est plus gros, on voit au premier coup d'œil s'il peut se fendre en plusieurs parties égales, ou à peu près, puis on en fait la supputation.

Quand c'est un bois mêlé de plusieurs grosseurs, depuis douze jusqu'à dix-sept pouces, il en faut environ deux cens quarante longueurs.

Si ce sont des bois taillis qui soient d'une même grosseur, depuis six jusqu'à huit & neuf pouces, il faut environ huit cens longueurs pour une corde.

Ensuite on doit aussi examiner, à vûe de pays ce que le branchage peut donner de fagots. Par ce détail, on fait toujours son compte, & on ne manque guère de faire de gros gains sur les bois.

Marché de Bois.

Les clauses du marché font souvent la perte du Bourgeois qui vend, ou du Ventier qui achete.

1°. Il est bon, pour l'un & pour l'autre, que le marché soit passé pardevant Notaires, & que toutes les conventions y soient marquées, plutôt que par contre-écrits.

2°. Outre la garantie qui eſt dûe de droit par celui qui vend, le Marchand doit le faire obliger à lui livrer & faire livrer paſſage, pour débarder & conduire ſes bois juſqu'au plus prochain port ou autre lieu où l'on puiſſe voiturer franchement, parce que le Marchand auroit trop à perdre s'il n'y avoit pas de grands chemins auprès des ventes, & s'il falloit dédommager ceux par-deſſus les terres deſquels on paſſeroit pour y aller.

3°. Le Vendeur de ſon côté ſtipulera que les bois ſeront coupés, uſés & vuidés, de la maniere, dans les tems & ſous les peines que l'Ordonnance a marqués pour les bois du Roi.

4°. On conviendra du tems de vuider la vente qui eſt arbitraire, & que le Marchand obtiendra le plus long qu'il pourra, afin qu'il puiſſe façonner, débiter, vendre ou débarder ſes bois à ſon aiſe, & qu'il ne ſoit point expoſé ſouvent par quelque retardement imprévu à les enlever précipitamment, ou à payer de gros dommages & intérêts au vendeur, à cauſe qu'ils empêcheroient ſes bois de repouſſer.

5°. On fixera le nombre & le lieu des foſſes à charbons & à cendres; on conviendra ſi le Marchand ſera obligé de les repeupler; & il tâchera d'avoir la permiſſion de couper les bois hauts & bas en toutes ſaiſons, & ſans réſerve, ou de les faire débiter en telle ſorte d'ouvrages qu'il voudra, & d'y faire telles commodités qu'il jugera à propos pour le débit de ſon bois.

6°. Si le vendeur ſe réſerve quelques arbres ou baliveaux, comme il eſt de ſa prudence de le faire, on conviendra, pour l'un & pour l'autre, qu'ils ſeront marqués, mais que l'acheteur n'en ſera point reſponſable s'ils ſont briſés ou coupés par encrouement ou autrement, même par les Ouvriers; non plus que du dégât des taillis, pourvu qu'il n'y ait point de la faute de l'acheteur, ſauf au vendeur à ſe pourvoir contre ceux qui auroient fait le mal; & qu'à tout événement, l'acheteur ne ſera tenu que de laiſſer d'autres arbres de réſerve, en prenant ceux qui auront pu être endommagés.

7°. Si le vendeur charge le Marchand de repeupler quelques endroits de ſes bois & d'en défricher d'autres, le Marchand doit ſtipuler que les terres qu'il défrichera, ſeront exploitées à ſon profit, du moins juſqu'au tems de la vuidange, & qu'il ne ſera point reſponſable du dégât que les beſtiaux pourroient faire dans les endroits repeuplés. Il tâchera auſſi d'avoir ſeul, en récompenſe, la glandée, le pâturage & autres profits du bois, juſqu'au tems qui lui eſt accordé pour en faire la vuidange.

8°. Enfin le prix ſera payable à pluſieurs termes en pluſieurs années, & la plus grande partie après la vuidange des bois, afin que le Marchand Ventier puiſſe payer plus facilement, & qu'il ait toujours pardevers lui de quoi ſe dédommager ſi on l'inquiette dans ſon achat.

Article II.

Uſance du Bois.

L'uſance du bois en comprend l'abattis & les façons.

I. J'ai parlé du tems & des regles de la coupe, page 707, au Chapitre *des Bois*; & ce qu'il y a ici à ajouter pour les Marchands Ventiers, c'eſt qu'ils doivent néceſſairement les avoir coupés avant le quinze Avril, & les vuider dans le tems porté par leur adjudication, ſous peine de confiſcation & de gros dommages & intérêts. Tous les bois de charpente doivent être marqués du marteau particulier que le Marchand doit avoir: il eſt garant de ſes Commis, Gardes & Bucherons:

il doit leur donner des meſures des longueurs du bois, conformes aux Ordonnances du Roi & de la Ville : il eſt reſponſable de tous les délits qui ſe commettent dans les ventes & autour, juſqu'à *l'ouie de la coignée*, qui s'étend à cinquante perches pour les bois de cinquante ans & au-deſſus, & à vingt-cinq perches pour ceux d'au-deſſous, ce qui s'appelle *réponce* de la vente. Le Marchand Ventier ne peut faire de charbon & de cendres qu'autant qu'il en eſt dit par ſon marché, & ainſi de quelques autres menus points que la ſeule lecture de l'Ordonnance apprend.

Selon l'uſage des environs de Paris, les Fermiers & Marchands de bois ont juſqu'à la Saint-Martin, & au plus tard juſqu'à Noël, pour façonner & vuider leurs coupes de taillis. Pour les futaies, il n'y a point de regle que la poſſibilité de la forêt, ſur laquelle le tems de l'abattis & de la vuidange des bois eſt ordinairement réglé par le cahier des charges de l'adjudication.

Débits du Bois.

II. On appelle *débits du bois*, les différentes façons auxquelles on l'emploie dans les ventes pour s'en défaire : on en fait du bois de charpente, du merrain ou du bois de fente & d'ouvrage, du bois de ſciage, de charronnage & à brûler; & on en tire des écorces, du charbon & des cendres qui ſont tous de bon débit.

Ordinairement c'eſt aux acheteurs & aux uſagers à payer l'abattage.

Remarques ſur les débits & ſur les défauts du bois.

1°. Les *taillis* ne ſe débitent ordinairement qu'en fagots, charbons & cendres, ou au plus en cotrets & falourdes, en bois de corde, en perches, & en cerceaux, quand ils ſont d'une venue un peu heureuſe : le menu branchage s'emploie en bourrées; & lorſque les taillis ſont d'une belle coupe, on en fait, ſur-tout des jeunes baliveaux, quelques menues piéces de charpente, de ſciage ou de fente, comme ſolives, limons, &c. C'eſt pourquoi, dans bien des endroits, on ne coupe point les taillis, qu'ils ne limonent (voyez ci-après *limons*). On emploie auſſi les chêneaux, les ſaules, les meriſiers & les bouleaux en cercles, grands & petits, principalement aux environs d'Auxerre & d'Avalon. On écorce les chêneaux, les tilleuls, les aunes & les noyers qui s'y trouvent, parce que les écorces de ces arbres ſont fort recherchées.

Les *futaies*, & les arbres de réſerve qui, dans les taillis, tiennent lieu de futaie, fourniſſent preſque ſeuls tout le bois de charpente, de ſciage, de charronnage, de fente, & une bonne partie de celui à brûler. Après le débit des tiges, avant d'employer le branchage en cordes, falourdes, cotrets, charbon, fagots, bourrées & cendres, on en tire quelques petites piéces d'équarriſſage, qui valent toujours mieux que du bois de corde : on en fait auſſi du bois de ſciage, ſi les tronçons de branchage ont ſix pieds de long; car il ne faut pas ſcier de bois à de moindres longueurs. Les branchages ſervent encore à faire des courbes de bateaux, dont le débit eſt très-bon près de la mer & des rivieres navigables : on en fait auſſi des raies de roues & autres piéces de charronnage, quand les bouts qui reſtent, n'ont pas un peu plus de deux pieds & demi de longueur; car, en ce cas, ils ſeroient bons à diſtribuer en bois de fente.

2°. Comme chaque eſpéce de plant a ſon mérite particulier, il faut les débiter ſuivant leur terrein, leur qualité & le courant de la conſommation; par exemple, employer en piéces de menuiſerie les bois tendres; & en charpenterie, ceux qui ſont durs & crûs dans un fonds ſec & chaud. Et quoiqu'il faille toujours tendre

tendre au meilleur débit, qui eſt ordinairement l'équarriſſage; cependant lorſqu'on a beaucoup de bois, on doit l'employer en toutes façons, de différens échantillons & groſſeurs, afin que le débit en ſoit plus prompt, à cauſe des différens uſages auxquels ils ſont propres: mais ſur-tout faire de ce qui ſe conſomme le plus dans la Province ou autres lieux, où le Marchand a ſes correſpondances.

3°. On débite le bois, ou façonné, ou en *grume*, c'eſt-à-dire, en morceaux brutes & non travaillés, comme les pilotis, limons, maſſes, fleches, jantes & autres piéces de charronnage; & quand la grume eſt propre pour un autre uſage, il eſt aiſé d'en ſavoir la portée. La maniere de réduire le bois de grume au quarré, eſt expliquée ci-devant, pages 821 & 822.

Tous les bois qu'on débite, doivent être d'*échantillon*, c'eſt-à-dire, tous de la groſſeur marquée pour chaque piéce: le volume de l'échantillon eſt différent ſuivant les lieux; & c'eſt au Marchand à ſuivre ceux des endroits où il deſtine ſon bois, pour qu'il y ſoit de vente. Je marquerai ici les échantillons des bois qu'on débite à Paris, comme le lieu de la plus grande conſommation.

4°. Il ne faut, ni aubier, ni bois roulés, ni tranchées, parmi ceux qu'on débite façonnés.

L'*aubier*, qu'on appelle autrement *aubour* ou *auber*, eſt la partie molle & blanche, qui fait un cerne entre l'écorce & le vif de l'arbre, *alburnum*: & il ne faut point le confondre, ni avec l'aubour, (*alburnum*,) ni avec l'aubier, (*opulus*) l'un arbre & l'autre arbriſſeau. L'aubier, dont il s'agit ici, eſt ce que les Ouvriers appellent le *lard du bois*; & c'en eſt effectivement comme la graiſſe, que la ſeve de chaque année produit, pendant que l'aubier de l'année précédente qui joint le vif de l'arbre, ſe change en ſa ſubſtance. L'aubier eſt pernicieux dans l'uſage, & le bois où il y en a, ne peut ſervir, ni en charpente, ni en merrain, ni en ſciage, parce qu'il communique un goût de fût à tout ce qu'on met dans des vaiſſeaux faits de bois où il y a de l'aubier, qu'il ſe pourrit tres-vîte dans les lieux humides, & que dans les endroits ſecs il eſt bientôt plein de vers, & gâte tous les bois voiſins. Il eſt défendu aux Charpentiers & Menuiſiers par leurs Statuts, d'employer aucun bois où il y en a. Celui du chêne a ordinairement un gros pouce ou un pouce & demi d'épaiſſeur. Les Ouvriers appellent bois *flacheux* ou pleins de *flaches*, celui dont on n'a pas ôté tout l'aubier, ou (pour parler comme eux) qui n'eſt pas bien équarri à vive-arrête.

Le *bois roulé* eſt celui dont les cernes ou crûes de chaque année ſont ſéparées & ne font pas corps avec tout l'arbre; ce qui vient ſouvent de ce que l'arbre a été battu des vents pendant qu'il étoit en ſeve: ces ſortes de bois ne ſont jamais bons à mettre en œuvre, ſi ce n'eſt pour de petits ouvrages. Quelquefois le bois roulé ne ſe connoît & ne devient vicié, qu'après qu'il a été mis en œuvre; ce qui ſe voit aux rognes ou mouſſes qu'il jette en dehors, comme des champignons ou mouſſerons.

Le *bois tranché* eſt celui qui a le fil de travers; en ſorte qu'au lieu de ſuivre tout droit le long de l'arbre, il le traverſe ſouvent d'un côté à l'autre. Il ne vaut rien à débiter en ouvrages de fente, ni pour porter de longueur ou autrement, parce qu'il s'éclate aiſément.

On ne doit pas non plus employer le bois *noueux* à porter de long, à cauſe du défaut de ſes nœuds.

Le *bois rouge* eſt un bois échauffé, ſujet à devenir tout plein de petites taches blanches, noires & rouſſes, ainſi qu'à pourrir; c'eſt pour cela que quelques Ouvriers l'appellent bois *pouilleux*. Il eſt encore d'un plus mauvais uſage que ceux qui ſont reſtés quelques tems *charmés*, *ceinturés* ou *écorcés* ſur pied: ceux-ci

ne ſont cependant pas d'un bon ſervice, parce que le bois ſe deſſeche, par ſa ſubſtance & dépérit bien plus vîte que quand on l'emploie peu de tems après l'avoir coupé vif & ſain.

Le *bois gélif*, c'eſt-à-dire, le bois gerſé ou fendu par la gelée, eſt de meilleur ſervice.

Les *malandres* ſont des bois gâtés & pourris qui ne peuvent être employés.

Bois de Charpente.

On appelle bois de charpente, ou *bois quarré* & bois d'équariſſage, tout le bois équarri deſtiné à bâtir, pourvu qu'il ſoit au-deſſus de ſix pouces; & ſelon qu'il eſt débité, chaque piéce a ſon nom particulier, ſuivant ſa groſſeur.

Le Marchand Ventier emploie, pour la charpente, les plus belles tiges de ſa vente; & quoiqu'elle ne ſoit pas bien conſidérable, il faut toujours tendre à l'équarriſſage, parce que c'eſt le débit le plus prompt, qui coûte le moins de frais, & qui donne de plus fortes ſommes. Les bons arbres pour la charpente ſont les arbres de *brin;* ceux qui ſont venus ſur ſouches, valent bien moins.

Le Marchand doit ſe garnir d'abord des gros échantillons, comme poutres de pluſieurs longueurs & groſſeurs, arbres de preſſoirs, couillards, teſtons, jumelles & autres groſſes piéces; mais ſeulement autant qu'il lui en faut pour l'aſſortiment de ſes marchandiſes, de peur que le reſte ne ſoit plus que du fretin.

Il aura ſoin de proportionner le nombre & les échantillons de ſes piéces de charpente au débit courant, & que tout ſon bois ſoit bien équarri à vive-arrête; car il ſe vend bien plutôt que lorſqu'il eſt flacheux, & que les angles n'en ſont point ouvragés juſqu'au vif.

Le gros bois tortu qu'il trouvera, ou (pour parler dans les termes de l'art) le bois *bombe* ou *bouge*, s'employera en *courbes* qui ſerviront à faire des cintres, des toits de dômes ronds, des genoux de navires, des liens, des eſſeliers, des chevrons cintrés, des culs-de-four, ou autres piéces de bâtimens, moulins ou navires, ſuivant leur groſſeur & les lieux de débit.

On ne débite le bois de charpente qu'à la piéce ou au cent. La piéce de bois eſt de douze pieds de long, ſur ſix pouces d'épaiſſeur & autant de largeur, ou la valeur qui revient à cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces de bois, pour le contenu de toute une piéce; de ſorte qu'une poutre eſt ſouvent comptée pour quinze ou vingt piéces de bois. Tout le bois de charpente ſe réduit à cette meſure, ſoit pour la vente, pour la voiture, ou pour le toiſé des ouvrages. On le taille toujours en longueur, depuis ſix pieds juſqu'à trente, en augmentant les piéces toujours de trois pieds en trois pieds. Celles de menuiſerie ne vont guère qu'à quinze pieds, avec la même gradation.

Les Charpentiers appellent bois *affoiblis*, ceux qu'on a rendu courbes, qu'on a taillés en cintre; les bois affoiblis exprès, ſont toiſés de la grandeur de leur boſſage, & les courbes de la grandeur de leur plein cintre; c'eſt-à-dire, qu'il faut comprendre le plus grand vuide de la courbe avec la largeur.

Le bois quarré ſe meſure par toiſes. Quand il y a des pieds au-deſſous des toiſes, on ne les compte pas juſqu'à un pied trois quarts; depuis deux pieds juſqu'à trois, on les compte pour demi-toiſe: mais il faut rabattre les flaches & les malandres; on ne les rabat pourtant pas aux Voituriers. Au ſurplus, voyez ce qui a été dit ci-devant ſur la Charpente & la Menuiſerie, Chapitre III du premier livre, page 52 & ſuivantes.

Bois de Fente, Merrain & Bois d'Ouvrage.

Le bois de fente ſert à faire, 1°. le merrain à futailles; 2°. le merrain à panneaux pour la menuiſerie; 3°. tout ce qu'on appelle *bois d'ouvrages*, c'eſt-à-dire, lattes, contre-lattes, échalas, écliſſes, ſeaux, cercles, pelles, bardeau & tous les menus ouvrages qu'on travaille dans les forêts.

On choiſit, pour la fente, le meilleur bois de la vente, & preſque toujours le chêne: mais on doit ſur-tout rejetter tout le bois tranché, roulé, échauffé & noueux. On y emploie les tronçons, qu'on coupe ordinairement au bout d'en-bas de l'abattage; car tout le corps de l'arbre n'eſt pas propre pour la fente. Le bois ruſtique & nouailleux, qui a crû ſur le gravier expoſé au plein midi, ne ſe peut fendre qu'un peu vers le tronc.

1°. Le *merrain à futailles*, qu'on appelle autrement *bois à barils*, ou *bois à douvains*, ſe débite en piéces qu'on appelle *doelles*, & qui ont depuis ſept juſqu'à neuf lignes, ou trois quarts de pouce d'épaiſſeur, & depuis quatre juſqu'à ſept pouces de largeur; mais, quant à la longueur, elles ſont différentes, ſuivant la jauge des lieux & l'uſage qu'on en veut faire.

Le merrain de pipe eſt de quatre pieds de long.

Celui des muids, qu'on appelle autrement *buiſſerie*, eſt de trois pieds.

Et celui des bariques & demi-queues, feuillettes ou demi-muids, eſt de deux pieds & demi.

Chaque doelle ou piéce de merrain à futaille a ſa piéce d'enfonçure, qui eſt de même de ſept à neuf lignes d'épaiſſeur: mais elle n'a que deux pieds de long & ſix pouces de large pour les fonds de muids; & pour les demi-muids ou feuillettes, un pied & demi de long, & au moins quatre pouces de large.

Toutes doelles, ſoit de corps ou d'enfonçure, qui ſont au-deſſous des échantillons ci-deſſus, ſoit en longueur, largeur ou épaiſſeur, ſont réputées rebuts ou effutages.

On fait encore avec le merrain, des douves qui s'emploient en tonneaux, cuves, baquets & autres vaiſſeaux, & en bardeau pour couvrir les maiſons.

2°. Outre les tonneaux, cuves, baquets & bardeau, le bois de fente ſe diſtribue auſſi en panneaux, dont on fait du parquet, des lambris & autres ouvrages de menuiſerie. On donne aux panneaux quatre pieds de long ſur un pouce & demi d'épaiſſeur: il y en a qu'on ne fait épais que d'un pouce; mais ils ont tous au moins ſix pouces de large.

Les belles tiges des hêtres, ſur-tout quand ils ſont du double ou triple âge, & celles des trembles, ſe débitent auſſi en merrain à douves, bardeau & panneaux.

3°. On tire encore des tronçons de fentes, la latte, tant quarrée que volice. Voyez ci-devant, page 36.

4°. Les bons échalas, qu'on appelle *échalas de quartier*, & en pluſieurs endroits du *paiſſeau*, ſe font encore de fente de chênes, & ordinairement des tronces qui ne ſont pas aſſez bonnes pour de la latte. On fait des échalas depuis trois pieds de long juſqu'à quinze: les petits ſervent aux vignes, les grands aux berceaux & aux eſpaliers.

Pour les environs de Paris & de la Loire, ſur-tout dans l'Orléannois, on fait les échalas de quatre pieds & demi de long ſur environ un pouce de quarré: il y a quarante échalas à la botte pour Paris, & cinquante pour la Province, quoiqu'entre Marchands, on vende les échalas au millier.

Ceux de ſix, neuf, douze, & même de quinze pieds de longueur ſont d'un bon débit à Paris pour le treillage: il y en a vingt-cinq dans chaque botte.

On en fait auſſi des petits, de quatre à cinq pieds de long ſur un pouce de large, & il n'y en a que vingt-cinq à la botte. Dans l'Auxerrois on n'en fait point qui ne paſſent ſix pieds : ils les appellent des perches ; & c'eſt le ſeul canton de France où l'on mette la vigne en perches.

On fait auſſi des échalas de bois rond ; on en met cinquante à la botte de quatre pieds de long : ils ne ſe vendent pas ſi bien que ceux de quartier.

On donne au plus ſix livres de façon pour fendre & mettre en botte un cent d'échalas de quartier ; & on le vend depuis quarante juſqu'à ſoixante livres. Le cent d'échalas ronds vaut dix à douze écus.

5°. On emploie encore le bois de fente en *écliſſes*, autrement dit *perches*, qui ſervent à faire des minots, boiſſeaux ou bichets, ſeaux, cribles, tambours, pelles, cerceaux & autres ouvrages de cette eſpéce.

Les écliſes pour minots ont quatre ou quatre pieds & demi de longueur, & trois pieds pour les ſeaux ; & l'enfonçure des minots eſt de dix-huit pouces en quarré, & celle des ſeaux d'un pied.

Après que des tronçons de fente on a tiré les différentes piéces de débit ci-deſſus, il reſte aſſez ſouvent des longueurs d'arbres de ſix pieds & plus : on les fait équarrir pour les débiter en ſciage.

Le cercle, tant à cuves qu'à demi-muids & demi-queues, eſt auſſi de bon débit : après le chêne, le châtaignier & le frêne y ſont les bois les plus propres. On doit choiſir, pour le cercle à cuves, les perches les plus groſſes, les plus grandes & les plus droites ; il les faut de longueur de huit à neuf pieds pour le cercle à demi-queues, & de cinq à ſix pieds pour celui à demi-muids. On fait auſſi beaucoup de cercles de noiſettier, de bouleau, de ſaule, de marſaut & meriſier.

Bois de Sciage.

Les piéces de charpente & de fente étant tirées d'une vente, le Marchand examine ce qu'il peut débiter en ſciage.

Le bois de ſciage ſert principalement pour la menuiſerie ; on le débite en planches, ſolives, chevrons, poteaux, limons & battans, gouttieres, membrures & contre-lattes. Tout le bois quarré, qui n'a pas ſix pouces d'épaiſſeur, eſt compris dans le bois de ſciage. On y emploie beaucoup de bois tendres, ſur-tout pour la boiſerie, comme parquetage, lambris & plafond.

On fait façonner le bois de ſciage, ou par des Scieurs de long, ou dans des moulins à ſcie ; mais il doit être ſans flache, bien travaillé à vive-arrête, & non *méplat*, c'eſt-à-dire, n'être pas plus épais d'un côté que d'autre. On fabrique, pourtant, pour des clôtures & autres ouvrages groſſiers, des groſſes planches qu'on appelle *doſſes* ou *crouttes*, qui ne ſont ſciées que d'un côté, & qui, de l'autre, ont quelqu'aubier, quelqu'écorce ou inégalité.

Toutes les *planches* ſe débitent d'environ un pied de large ; les plus ordinaires ſervent en menuiſerie, & ſont d'un pouce d'épaiſſeur franc-ſciées, ſur trois pieds & demi ou quatre pieds de longueur. Celles à cuves ont un pouce & demi d'épaiſſeur ; on en fait de deux pouces franc-ſciées, ſur douze à treize pouces de large ; & il y en a qui ont juſqu'à quatorze, quinze & ſeize pouces de largeur, qui ſervent aux trapes. Les *planches d'entrevoux* n'ont qu'un demi-pouce, ou au plus neuf lignes d'épaiſſeur ſur neuf pouces de large.

Les *ſolives* ſe ſont de cinq à ſept pouces de groſſeur, de longueurs différentes, mais de bon bois pour bien porter. Les ſolives de brin ont depuis quinze pieds juſqu'à trois toiſes ou trois toiſes & demie de longueur. Quand on trouve des brins de cette portée, on ne les ſcie point, on les équarrit

ſeulement de ſept à neuf pouces de groſſeur, & ils ſont fort recherchés.

On débite les *poteaux* de quatre à ſix pouces de groſſeur, les Charpentiers en font des clôtures, pans, &c.

Les *limons* qui ſervent à porter les marches, & forment la rampe des baluſtres d'un eſcalier, & les *batans* de porte cochere, ſe font de quatre pouces ſur un côté, & huit ſur l'autre; ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq & dix, de cinq & douze.

Les *chevrons* vont vîte à la vente, parce qu'il en faut & aux Charpentiers pour porter la couverture des maiſons, & aux Menuiſiers. On les ſcie ou de trois pouces ſur une face, & de quatre ſur l'autre; ou de quatre pouces en quarré.

La *contre-latte* ſert pour couvrir en ardoiſe, & n'a qu'un demi-pouce d'épaiſſeur ſur quatre à cinq pouces de large.

Les *gouttieres* ſont d'un grand uſage en Province, & d'un bon débit; mais il faut en choiſir le bois de brin ſain, ſans nœuds, roulure, aubier ni gerſure, & qui ait huit à neuf pouces d'équarriſſage; puis on le ſcie par le travers, d'un angle à l'autre: on en forme la gouttiere en creuſant une de ſes trois faces juſqu'à un bon pouce d'épaiſſeur ſur chaque bord, & on la met à couvert, afin que le hâle ne la tourmente point. Les gouttieres ſe font ordinairement de ſix pieds juſqu'à trois toiſes & demie de longueur.

Les *membrures* ſervent à la menuiſerie & à la charpenterie, & ſont de deux ſortes, toutes deux de ſix pouces de large; mais l'une n'a que deux pouces d'épaiſſeur, & l'autre en a trois.

Les Scieurs de long ſont ſujets à croquer leur ouvrage: c'eſt à quoi le Marchand doit veiller; & parcourir ſouvent ſa vente, le pied-de-Roi à la main, pour ſavoir ſi les échantillons ſont bien débités.

Les Marchands de bois quarré & les Charpentiers appellent *brin de bois* ou *bois de brin*, les piéces dont on a ſeulement ôté l'aubier pour les équarrir, & dans leſquelles ſe trouve en entier le cœur du bois, en quoi conſiſte ſa principale force. Ils appellent au contraire *bois de ſciage*, les piéces qui ont été refendues par les Scieurs de long, & auxquelles il ne ſe trouve qu'une petite partie du cœur du bois, non pas au milieu de la piéce, mais à un de ſes angles. Le bois de brin eſt incomparablement meilleur & plus fort que celui de ſciage, & il eſt facile à diſtinguer par le bout de la piéce nouvellement ſciée. Les Connoiſſeurs mettent au nombre des cauſes du dépériſſement des forêts en France, la trop grande conſommation qui s'y fait de bois de brin, depuis environ un demi-ſiecle, c'eſt-à-dire, depuis que les Architectes ont inventé les plafonds dans les bâtimens; parce que ces plafonds, quoique d'un grand ornement, exigent des bois de l'âge d'environ quarante ans; au lieu qu'auparavant les planchers de ſolives ſe faiſoient de bois de ſciage, que l'on ne tire que des bois de futaie qui ont acquis leur âge parfait.

Bois de Charronnage.

Il comprend tout ce que les Charrons emploient pour faire des charrues, roues, charrettes, carroſſes & autres voitures, &c. Le frêne, le charme, l'érable, & principalement l'orme, fourniſſent preſque tout le bois de charronnage. La meilleure partie s'en débite en grume; & tout y ſert, même les forts branchages, droits ou tortus, pourvu qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charrons emploient aux rais de roues, aux charrues ou ailleurs, juſqu'aux petits morceaux, gros comme la jambe; & tout ce bois-là s'appelle *bois à débiter.* Les *rais* ſe font de chêne.

Si on y trouve des grumes de deux ou trois pieds & demi d'équarriſſage, qui

puiſſent porter quatre à ſix pouces d'épaiſſeur, il faut les débiter dans leur largeur en tables, que les Meûniers cherchent pour faire leurs rouets & tours de lanternes. Au ſurplus, voyez ci-après le *Débit particulier de l'Orme.*

Bois de Chauffage.

Depuis le commencement du dix-huitiéme ſiecle, le prix du bois à brûler a augmenté en France des deux tiers.

On le fait de hêtre, de charme & de chêne, de branchages de taillis, & de bois qui, pour être gâtés ou de mauvaiſe eſpéce, ne ſont point propres aux uſages ci-deſſus, ſoit de charpente, ſciage ou charronnage. Il ne faut pourtant pas tirer trop fort à ces uſages, parce qu'il ne reſteroit plus de quoi faire de bon bois à brûler qui eſt un débit des plus conſidérables des ventes marchandes.

Le hêtre, & encore plus le charme, ſont les meilleurs bois à brûler : ils ſont bon feu, bien clair, qui dure & qui donne bonne chaleur, bon charbon & bonnes cendres.

Le bois de chêne brûle & chauffe aſſez bien, quand c'eſt du bois jeune ; mais il pétille : le vieux noircit dans le feu, & fait un charbon qui s'en va par écailles & qui s'éteint bien vîte ; & le chêne *pelard*, c'eſt-à-dire, celui dont on a ôté l'écorce pour en faire du tan, ne rend point de chaleur. Ainſi, lorſqu'on prend du chêne, il faut choiſir les rondins de trois ou quatre pouces de diametre avec leur écorce, & rejetter les groſſes buches de quartier. On en doit pourtant excepter le chêne verd, qui fait bon feu & charbon de durée.

Le bois de châtaignier n'eſt point bon à brûler, parce qu'il pétille trop dans le feu.

Le bois blanc, comme peuplier, bouleau & tremble, eſt le plus mauvais de tous les bois à brûler ; il ne donne, ni clarté, ni chaleur, ni charbon, ni bonnes cendres.

Le bois flotté a moins de chaleur & brûle plus vîte que le bois *neuf*, c'eſt-à-dire, venu par charroi ou par bateau.

Le bois verd brûle plus difficilement que le ſec ; mais il ſe conſume plus vîte quand il eſt bien embraſé.

Tout le bois à brûler en général doit avoir trois pieds & demi de long, compris la taille. Il ne doit y avoir que le tiers au plus de bois blanc.

Le bois à brûler ne doit être vendu qu'à la corde : l'Ordonnance ayant abrogé toute autre ſorte de meſures : & la corde doit avoir huit pieds de long & quatre de haut ; elle vaut deux voies à Paris.

1°. Le *bois de compte* ou de *moule* eſt celui dont les ſoixante-deux buches au plus doivent remplir les trois anneaux qui compoſent la voie de Paris, ſuivant les Ordonnances de la Ville : les buches y doivent avoir trois pieds & demi de longueur, & un *dour* de tour, c'eſt-à-dire dix-ſept à dix-huit pouces de groſſeur : celles d'au-deſſous doivent être rejettées & renvoyées parmi le bois de corde.

2°. Le *bois de corde* eſt celui qui n'a pas dix-ſept pouces de groſſeur, mais il doit en avoir au moins ſix : on l'appelle bois de corde, parce qu'il n'y a pas long-tems qu'on le meſuroit encore à Paris avec des cordes. A préſent on le vend à la membrure, qui eſt une meſure compoſée de trois piéces de charpente, qui a quatre pieds en tout ſens, & dans laquelle on range le bois. Plus il eſt droit, mieux il ſe vend, parce qu'il ſe corde mieux que le bois tortu.

On appelle à Paris *bois de gravier*, un bois demi-flotté, qui vient de la Bourgogne & du Nivernois, dans des endroits pierreux ; & *bois d'andelle*, un bois de deux pieds & demi, qui vient par la riviere d'Andelle : il eſt ordinairement de hêtre.

3°. Quand le bois de corde eſt pris, le reſte des branchages ou bois ſert à faire des cotrets, falourdes, fagots, bourrées, charbon, braiſe & cendres.

L'on appelle *menuiſe* ou bois de *menuiſe*, tout le bois qui eſt trop menu pour être mis avec les bois de compte ou de corde. Les Plâtriers ne peuvent prendre ſur les ports que des bois de menuiſe, des blancs-bois, du bois de rebut, ou du bois de *déchirage*, qui provient des vieux bateaux que l'on dépéce.

A Paris le bois de menuiſe & le bois *tortillard* ou tortu, ne doivent pas être mêlés dans le bois de compte ou de corde; & on n'y en peut mettre, comme je l'ai dit ci-deſſus, qu'un tiers au plus de bois blancs.

Le *cotret*, ſoit de taillis ou de quartier, doit avoir deux pieds de longueur ſur dix-ſept à dix-huit pouces de groſſeur.

Le *fagot* deſtiné pour Paris, doit avoir trois pieds & demi de long, dix-ſept à dix-huit pouces de groſſeur, & être garni de paremens raiſonnables, outre les broutilles.

La groſſeur des cotrets & fagots ſe prend vers la harre dont on les lie par milieu; de même que la couronne d'un arbre de futaie ſe prend au pied.

La *falourde* eſt un gros fagot qui n'eſt compoſé que de huit à dix perches coupées, ou de rondins joints enſemble, & liés par les deux bouts.

On vend les *buchettes* à la charretée ou à la voie; & les ramilles ſervent à faire des *bourrées*, dont on tire quelqu'argent à compte des faux-frais, quand on eſt auprès des grandes villes; on fait les bourrées plus courtes, mais bien plus groſſes que les fagots.

On donne aux Bucherons, pour la façon du cent de fagots, dix-huit à vingt-deux ſols, compris l'abattage; & on le vend cent ſols ou ſix livres ſur le lieu.

Les bourrées de quartier coûtent autant de façon que le fagot; & celles de taillis valent depuis quarante ſols juſqu'à quatre livres le cent, ſelon qu'elles ſont bonnes. Les bourrées d'épines ſe vendent trente à quarante ſols le cent.

On donne trente ſols pour la façon de la corde de bois, compris l'abattage; & on la vend depuis douze livres juſqu'à ſeize. Le bois de noyer & autres ſemblables ne ſe vendent que neuf ou dix livres.

Dans notre Maiſon Ruſtique on fait feu de tout bois, arbres morts ou briſés, peupliers, trembles, même des aunes & des ſaules : après qu'on les a coupés en ſeve, il n'y a qu'à les laiſſer ſécher à l'air pendant un hiver, ils brûleront très-bien enſuite.

4°. Les forges, les verreries, les fourneaux & les martinets conſomment une ſi grande quantité de bois à brûler, qu'ils en cauſeroient une diſette générale. C'eſt pourquoi, par Arrêt du Conſeil du 9 Août 1723, il a été défendu d'établir à l'avenir aucuns fourneaux, forges, martinets & verreries, ni même augmentation de feu & de martinet dans celles déja établies, ſinon en vertu de Lettres-Patentes bien & dûement vérifiées, à peine de 3000 liv. d'amende, de démolition & de confiſcation : & ces nouveaux établiſſemens ne doivent être permis que pour la conſommation des bois qui ne ſont pas à portée des rivieres navigables ou flottables, & des villes, & qui ne peuvent ſervir, ni aux conſtructions, ni au chauffage.

Abattis des têtes ou branches d'arbres, &c.

1°. On réduit à une certaine hauteur les tiges de ſaules & de frênes, ſur-tout des ſauvages; & leurs têtes jettent quantité de branches qu'on coupe entre quatre & ſept ans pour les débiter en perches, cerceaux, &c.

2°. Les tiges d'ormes, de peupliers & de trembles, de charmes & d'érables, donnent quantité de branches dont on fait des fagots.

Des têtes des uns, & de l'ébranchage des autres, on fait des coupes réglées ; & quand on en a beaucoup, on les adjuge au plus offrant ; ou bien on les abat par cantons, par rues ou par côtés de rues, afin d'avoir toujours du bois à abattre. Il faut leur donner assez d'âge, pour que l'abattis donne de bon bois ; & les couper tous hors de seve & à fleur de la tige.

3°. On abat jusqu'au pied les aunes & les saules à douze ou quinze ans, pour les débiter en perches.

Charbon de Bois.

Pour le faire, on choisit dans ses propres bois, soit taillis, soit futaie, quelque clairiere dont on abat tous les buissons & plants, & on en fait une place bien nette, grande à proportion de ce que l'on souhaite faire de charbon ; après quoi on y fait transporter le bois dont on veut le faire : ordinairement on le coupe par morceaux longs de deux pieds, & gros depuis un pouce & demi jusqu'à six ou sept. On commence le fourneau aussi-tôt qu'il y a assez de bois pour cela, & on continue toujours d'en apporter pendant qu'on dresse le fourneau de la maniere suivante.

On fait, au milieu de la place, un quarré de quatre gros bâtons couchés plat à terre ; par-dessus ceux-là on en met un second rang, puis un troisiéme, & ainsi de suite, en les arrangeant les uns sur les autres quarrément, jusqu'à ce que les quatre murs du milieu de ce fourneau soient faits, de sorte qu'il y ait un vuide dans le milieu, d'un pied ou pied & demi de diametre. Il y en a qui mettent quatre perches aux quatre coins du quarré, pour soutenir l'édifice. Ensuite on environne ce quarré de morceaux de bois qu'on pose debout contre la meule : on fait cette premiere assiette aussi épaisse que l'on veut ; & sur elle on en fait une seconde, puis une troisiéme & une quatriéme s'il est besoin, en plaçant toujours les gros brins avant les petits, jusqu'à ce que le quarré soit garni & comblé, de façon qu'il se termine en pyramide. Il y a des Pays où l'on fait ces fourneaux ronds ou en dôme ; ce qui réussit également. En le dressant, je suppose qu'à mesure que la meule s'éleve, on garnit le vuide qu'on a laissé au milieu, de charbon, soufre, ramilles & autres choses qui puissent allumer un feu assez tenace, pour consumer tout le bois de la meule.

Quand tout le bois est rangé, on coupe des gazons d'un pied de largeur & de deux doigts d'épaisseur ; puis on en couvre tout le bois, afin que le fourneau n'ait point d'air : on ne laisse qu'une ouverture en bas, pour y mettre le feu, & on la bouche quand le feu y est bien allumé.

D'autres l'allument d'une maniere différente. Ils laissent le haut du quarré ou de la pyramide, dégarni ou découvert ; ils y montent avec une échelle double ou autre ; ils y jettent deux ou trois panerées de charbon, qui tombe dans le fond de la meule ; puis ils y renversent du charbon allumé & pardessus celui-ci, encore du charbon éteint, & une livre de soufre pilé, afin que toute la masse brûle ; & ils achevent de remplir le vuide, de charbon, & de le combler d'un peu de bois & de terre par-dessus, & au plus vîte, afin que le feu ne prenne point d'air.

Au défaut de gazon, on couvre le fourneau de terre glaise, sous laquelle il est bon de mettre un peu de mousse : on met une épaisseur de deux doigts de terre, & on la bat avec le dos d'une pelle pour l'affermir. On peut y mêler de la pierraille ou du moilon.

Il faut prendre du *bois neuf*, c'est-à-dire, qui n'ait pas un an d'abattis, pour faire de bon charbon : celui de vieux bois, n'a ni consistance ni chaleur.

Plus le bois est dur, meilleur en est le charbon ; on estime fort celui de chêne,

chêne, de ſaule, de châtaignier, d'érable, de frêne, de charme, &c. Celui de hêtre eſt bon pour les Poudriers & Salpêtriers, parce qu'il eſt pétillant, comme le chêne l'eſt à brûler. Le charbon des bois blancs ſe débite à tous ceux qui travaillent en orfévrerie, parce qu'il ne pétille pas, qu'il eſt doux & tendre ſous la main de l'Ouvrier, & qu'il fait un beau poli; mais il ne vaut rien aux autres uſages: il ne fait qu'un feu couvert, noir & ſans chaleur, & il ſe conſume en mauvaiſes cendres blanches, qui même ne ſont propres à rien. Ceux de charme & de hêtre ſont les meilleurs pour la cuiſine.

Celui de bouleau eſt particuliérement bon pour fondre les métaux. Le charbon de ſaule & celui de troëne ſont encore excellens pour les Salpêtriers. Tout le charbon, qui ſe débite aux Salpêtriers, Fondeurs, Orfevres ou autres Artiſans, doit être fait de bois pelé.

Il ne faut abandonner le fourneau à charbon, ni jour, ni nuit, tant que le feu y eſt, de peur d'accident; & s'il s'éleve du vent, on doit l'en garantir par des briſe-vents de paille, qui ſoient auſſi hauts que le fourneau.

Le charbon eſt trois jours à ſe faire, quand c'eſt du bois verd; & deux jours & demi, lorſque c'eſt du bois ſec.

Le deuxiéme jour, le fourneau devient tout noir; la fumée épaiſſe qui s'éleve dans le fourneau, s'y réfléchit d'abord ſur tout le charbon, & c'eſt ce qui le rend inflammable, ſi noir, & ſi capable de cauſer des maux de tête & autres accidens. Elle pénetre juſqu'au dehors du fourneau, le deuxiéme jour, & il y a des gens qui le percent alors en pluſieurs endroits avec la pointe d'un fourgon, pour donner iſſue à la fumée.

Quand il ne s'en éleve plus, & que le fourneau eſt un peu affaiſſé, c'eſt une marque que le charbon eſt cuit. Alors il faut bien boucher avec de la terre tous les trous ou fentes du fourneau; car ſi l'air y entroit, il réduiroit le charbon en cendres. On laiſſe le fourneau s'éteindre entiérement pendant vingt-quatre heures: lorſque le charbon eſt refroidi, on décombre le fourneau, pour tranſporter le charbon dans un endroit à couvert de la pluie: quelques-uns le laiſſent en meule dans le bois, juſqu'à ce qu'on le conduiſe au port, ou autre lieu de débit. Le charbon de bois ſe meſure au boiſſeau comble: le pouſſier de charbon ſe vend aux Doreurs ſur cuivre. On appelle *charbon en banne*, celui qu'on amene par charroi.

Il ne faut acheter le charbon qu'au boiſſeau, pour qu'en ſe le faiſant livrer à cette meſure, les Charbonniers ne vous donnent point des genêts & de la braiſe pour du charbon, ou du charbon de bois blanc, fourré ſur un ou deux lits de bon charbon de hêtre, comme ils ont coutume de faire, quand ils le vendent en ſacs ou en banne. Il faut auſſi prendre garde qu'ils ne vous l'apportent chaud ou trop nouveau fait, à cauſe du danger du feu.

Par la même raiſon, il eſt néceſſaire que le lieu où l'on garde le charbon, ſoit à l'écart, bien couvert & bien clos; car le charbon conſerve long-tems ſa chaleur, il prend feu aiſément, & le couve long-tems.

En France, il eſt défendu à tout le monde, de faire du charbon hors des forêts: il n'eſt pas même permis d'en faire chez ſoi, quand on demeure dans un bois.

Les Marchands Ventiers ne peuvent pas faire des charbonnieres, autrement dit, fauldes ou foſſes à charbon, par-tout où ils veulent, ni en faire autant qu'il leur plaît: ils ne peuvent pas en faire hors de la forêt, ni même chez eux, lorſqu'ils demeurent dans le bois. Ce ſont les Officiers des Eaux & Forêts qui en marquent les places aux endroits les plus vuides & les plus éloignés des arbres & du recru: ils en réglent le nombre ordinairement à une par chaque arpent

de bois qu'il y a à couper, & il n'eſt pas permis au Marchand d'en faire plus, ni ailleurs qu'il ne lui eſt marqué : ils peuvent même l'obliger à défoncer, & repeupler les places où il a fait du charbon.

Cendres, Soude en pierres.

Il n'eſt permis de faire des cendres dans les forêts, que des houpiers, troncs, racines & autres bois, qu'on ne peut employer, ni en ouvrage, ni en bois de corde. Il eſt même défendu d'en faire dans les bois du Roi & Communautés, s'il n'y a Lettres-Patentes du Roi qui le permettent : & un Marchand ne peut pas en faire ailleurs, qu'aux endroits qui lui ſont indiqués dans ſa vente, ni en tranſporter que dans des tonneaux marqués de ſon marteau : on les vend aux Verriers, Fondeurs & autres. Les cendres de hêtre & de charme ſont recherchées par les Verriers, & celles de chêne par les Salpêtriers, qui en font le bon ſalpêtre : il en faut auſſi pour faire du ſavon noir & blanc. Les cendres de charme & de hêtre ſont les meilleures de toutes, pour blanchir les toiles & pour les leſſives : on préfere pour cet uſage les griſes, & celles qui ſont âpres au goût, fines & bien cuites. On les fait recuire au four, quand elles n'ont pas été aſſez cuites d'abord, ou qu'elles ſe ſont décuites. Les Teinturiers en conſomment beaucoup. Celles de bois flotté, de bois mort & de bois blanc, ne valent rien en leſſive; celles de châtaignier non plus, parce qu'elles tachent le linge pour toujours, de même que celles d'aune : au contraire, celles de bois d'olivier ou de noyaux d'olives, ſont très-bonnes à cet uſage. Les cendres de bois, ſoit blanches, griſes ou noires, ſe vendent à la tonne.

Les cendres de figuier & de frêne ſont miſes au rang des cauſtiques, ainſi que la cendre de lie de vin & le ſel de leſſive.

Les cendres de bois ne ſont pas les ſeules dont on tire profit à la campagne; car outre les cendres gravelées dont nous parlerons ailleurs, & outre celles de fougere, on a encore les cendres de l'algue marine, qu'on nomme indifféremment gaſmond, far, warec, kali ou ſoude, *ſalicornia* : on la trouve ſur les bords de la mer, & ſouvent on l'y ſeme exprès, & on l'y brûle dans des creux recouverts de terre où la cendre ſe pétrifie : on en fait du verre, du ſavon & des leſſives; elle entre auſſi dans la compoſition de la biere.

Outre les plantes marines & les aromatiques qui abondent en ſels, & dont les cendres ſont eſtimées des Chymiſtes & des Apothicaires, on peut auſſi en tirer de toutes ſortes de plantes en les brûlant; elles ſont toutes de bon débit, & ſervent à pluſieurs uſages.

La meilleure maniere qu'on ait à la campagne de brûler toutes les herbes pour en faire des cendres qui aient beaucoup de ſels, ce qui en fait le prix, eſt de couper & ramaſſer ces plantes par gros tas; & lorſqu'on en a ſuffiſamment & qu'elles ſont bien ſeches, les mettre dans un ou pluſieurs trous qu'on fait en terre; les y allumer auſſi-tôt avec un peu de feu, par un beau tems; puis les couvrir de terre ou de pierres, en ſorte qu'il n'y paſſe qu'autant d'air qu'il en faut pour entretenir le feu ſans qu'il s'étouffe; les plantes ſe brûleront doucement & ſe calcineront. On connoît que la choſe eſt faite, quand la terre de deſſus eſt entiérement refroidie : alors on découvre doucement le creux, & l'on y trouve les cendres bien calcinées & ſalées, la plupart attachées les unes aux autres par grumeaux; ce qui eſt la marque d'une bonne calcination.

C'eſt ainſi que les Payſans d'Auvergne profitent des plantes inutiles de leurs montagnes, en les brûlant dans des foſſes; & ces cendres ont beaucoup de ſel alkalin : mais en les enlevant, ils prennent auſſi avec elles une partie de la terre

qui les environnoit, & qui eſt ſalée par communication. Ils vendent ces cendres à fort bon marché aux Epiciers, qui les débitent aux Blanchiſſeuſes, parce qu'elles ſont très-bonnes pour les leſſives.

On peut en faire un meilleur uſage, quand ce ne ſeroit que pour l'amendement des jardins & des terres labourables, comme nous l'avons dit ailleurs, entr'autres au ſujet des cendres & gazons.

On brûle de la même façon ſur le bord de la mer, les herbes qui ſervent à faire le verre, le ſavon & les leſſives: on l'appelle *ſoude* ou *pierres*, parce que la ſoude eſt la plante qu'on y emploie le plus, & qu'elle ſe pétrifie par la calcination. La meilleure ſoude eſt celle d'Alicante; elle doit être en petites pierres ſeches & ſonnantes, de couleur griſe bleuâtre, parſemées de petits trous faits en œil de perdrix. La ſoude de Carthagene a moins de bleu, plus de croûte verdâtre, & les yeux plus petits. La ſoude de Bourde ne vaut rien; elle eſt ordinairement humide, noirâtre, verdâtre & fort puante. La ſoude de warec qu'on fait à Cherbourg, & ſur les autres côtes maritimes de Normandie, eſt inférieure à celles qui nous viennent d'Eſpagne. En général toutes les plantes qui croiſſent aux environs de la mer, comme la perce-pierre, la criſte-marine, le kali, ſont celles qui donnent le plus de ſel, parce que la terre & l'eau, dont elles prennent leur nourriture, en ſont pleines.

Ecorces, Tan, Mottes à brûler.

On écorce les chênes & chêneaux, les noyers, les aunes, les tilleuls, les meriſiers, les bouleaux, les mûriers.

L'*écorce* de chênes, ſur-tout des jeunes, eſt de très-bon débit, parce qu'on en fait le tan, qui eſt une poudre menue qui ſert à la préparation des cuirs, après en avoir fait tomber le poil; & à tanner les filets des Mariniers. Le *tan* ſe fait par la force des roues d'un moulin où trois gros pilons pointus battent l'écorce dans des mortiers & la réduiſent en une poudre qu'on vend au muid. Plus le tan eſt nouvellement fait, meilleur il eſt, & il perd en vieilliſſant de ſa qualité, qui eſt de reſſerrer les pores des cuirs. Les ſciures de chênes ſervent aux mêmes uſages que le tan. Il ne faut point laiſſer les écorces de chênes à la pluie, parce que le ſel qui fait toute ſa vertu, s'en détacheroit: c'eſt pourquoi les moulins à tan ſont ordinairement accompagnés d'un magaſin pour mettre les écorces à couvert: on appelle ce bâtiment un *écorcier*. L'écorce des jeunes chênes vaut le double de celle des vieux; & même celle des branches eſt meilleure que celle du tronc, parce que plus elle eſt jeune, mieux elle ſe pele, & meilleur en eſt le tan. Les écorces ſe vendent à la botte, & elle eſt plus ou moins groſſe ſuivant les endroits.

Il y a encore une autre eſpéce de tan, qui eſt beaucoup plus fort que le tan ordinaire. Voyez ce qui en a été dit ci-devant, page 792, à l'Article *du Redoul*.

Les *mottes à brûler*, qui ſont ſi néceſſaires aux femmes du commun, ſoit pour faire du feu dans leurs cheminées, ſoit pour les mettre dans leurs chaufferettes, ne ſont autre choſe que du tan, qui a ſervi à tanner des cuirs. On le tire de la foſſe, on le pêtrit avec les pieds, puis on le met dans des moules, qui donnent à chaque motte la forme d'un petit pain rond, & épais d'un bon pouce. Il eſt néceſſaire de bien faire ſécher les mottes avant d'en faire uſage; car, ſans cette attention, elles ne brûleroient point: on les vend au cent.

Les écorces d'aunes ou de noyers ſervent pour teindre en noir, brun & autres couleurs: on les vend aux Teinturiers, Chapeliers & autres: on en fait auſſi de l'encre. Les Teinturiers appellent ſimplement *racine*, la couleur fauve,

& les trois ingrédiens qu'ils emploient pour la faire; ſavoir, l'écorce & la feuille de noyer, & les coques de noix.

On fait des cordes à puits avec la ſeconde écorce du tilleul & du bouleau; la premiere ſert, ainſi que celle du bouleau & du mériſier, à faire des paniers, des litrons, &c. même des petits berceaux.

Les écorces de mûriers ſervent à-peu-près aux mêmes uſages, que celles des tilleuls. Autrefois on ſe ſervoit auſſi de l'écorce du hêtre.

Le meilleur tems pour écorcer les arbres, eſt le mois de Mai, parce qu'alors la pleine ſeve fait que l'écorce & le bois ſe ſéparent facilement: dans d'autres tems, il ne faut écorcer un arbre, qu'après la pluie & par un vent doux; car le hâle & la ſéchereſſe y ſont contraires.

On écorce auſſi les lieges, comme je l'ai dit ci-deſſus, pages 764 & 765, parce que le liege eſt unique pour le mérite de ſa peau.

Glands, Faines & Balais.

Le gland & la feine ſervent à nourrir les cochons l'hiver, & on fait beaucoup d'huile de feines. La coque du gland, qu'on appelle autrement *avelanede* ou *valanede*, ſert à paſſer les cuirs; & c'eſt une marchandiſe de débit pour l'Italie & le Levant.

On fait des balais, de menues verges de bouleau & de genêt, liés de trois liens d'oſier ou de châtaignier: on en fait de joncs ficellés & attachés au manche avec un clou; & on les poiſſe ſur la ficelle, quand ils doivent ſervir aux Cochers & Palfreniers. On en fait auſſi de poil, de plumes & de barbe de roſeaux.

ARTICLE III.

A quoi chaque eſpéce de Bois eſt propre.

1°. Le *chêne* n'a point ſon pareil pour tous les ouvrages de charpente & de fente, menuiſerie & ſculpture, tant gros que menus: il dure juſqu'à ſix cens ans à l'air, & quinze cens en pilotis. Comme il eſt propre à tout, on le débite quelquefois en ſciage. Quant à ce qu'on en emploie en bois à brûler, il eſt meilleur en charbon qu'autrement. En croiſſant, ce bois eſt aſſez ſujet à devenir roulé & tranché.

Le chêne de Dannemarck, que les Menuiſiers appellent communément *bois d'Hollande*, eſt le plus propre à faire de belles *boiſeries*, parce qu'il a moins de nœuds, & qu'il eſt plus tendre que ceux des Pays plus chauds.

Le bois de l'*yeuſe* eſt fort dur & maſſif, rougeâtre, & quelquefois ondé ou marqueté au-dedans: il fait de bon charbon, qui eſt le plus eſtimé en beaucoup d'endroits, parce qu'il conſerve le feu long-tems, & qu'il n'entête point.

2°. Le *châtaignier* eſt le meilleur bois après le chêne; il eſt ferme & bon à bâtir: on en fait de belle charpente, où jamais, ni les vers, ni la vermine ne s'attachent; & nous voyons en France, dans bien des endroits où l'on ne voit plus de châtaigniers, quantité d'édifices des dixiéme & onziéme ſiecles & au-delà, dont toute la charpente eſt de châtaignier, ſains & entiers: on emploie auſſi ce bois à des ponts, canaux, &c. On en fait du merrain, de grands ouvrages de ſculpture, des palis pour clorre les parcs & les jardins, des perches pour faire des échalas, des treilles & des eſpaliers: on fait même des cercles, des rejettons de châtaignier de trois ou quatre ans, & tous ces débits ſont très-bons; mais ce bois ne vaut rien à brûler, non plus qu'en charbon, ni en cendres.

3°. Le *marronnier* de France a le bois plus gros & meilleur que le châtaignier : celui du marronnier d'Inde n'eft propre qu'en planches ruftiques.

4°. L'*orme* eft un bois jaune, dur & fort, principalement le franc-orme, ou orme à petites feuilles; mais il eft plus propre en charronnage qu'en menuiferie; auffi le débite-t-on prefque tout en charronnage, & c'eft le meilleur bois pour cet ufage. On en amene les échantillons en grume, & on en fait des moyeux, des aiffieux, des empanons, des fleches, des jantes, des armons, des affuts, des pouppes, &c.

On débite les *moyeux* en tronçons, ou billes de fix pieds & demi de longueur, fur fix pouces de diametre, par le menu bout. S'il y en a de douze à quinze pouces, on en fait de groffes roues de charrettes.

Les *aiffieux* fe coupent longs de dix pieds, fur fept à huit pouces de diametre par le petit bout.

Les *empanons* doivent être de la même longueur; mais on ne les prend pas fi gros, fur-tout quand ils ne font point chantournés.

Les *fleches* doivent être fans nœuds, bien cambrées & d'un beau barquement : celles de carroffe, depuis dix jufqu'à douze pieds de long, & celles des autres voitures, depuis douze pieds jufqu'à quinze.

Les *jantes* fe débitent depuis deux pieds huit pouces, jufqu'à trois pieds de long, & elles doivent être bien chantournées.

Les *armons* fimples s'amenent en grumes de fix pieds de long, & de huit à neuf pouces de diametre par le bout; les armons d'arcade doivent être longs de quatre pieds & demi, & gros de neuf à dix pouces.

On peut faire toutes ces piéces de frêne, à la réferve des fleches, moyeux & jantes pour lefquels il faut néceffairement de l'orme.

Outre ces piéces d'orme qu'on débite en grume, on débite en fciage les lifoirs, les moutons & les timons. On donne fix pieds & demi de long aux *lifoirs*, & fix à fept pouces de large, fur quatre à cinq d'épaiffeur; aux *moutons*, fix pieds fept à huit pouces de long, & cinq à fix pouces de large fur trois ou quatre pouces d'épaiffeur; & aux *timons*, neuf pieds de long, trois pouces & demi en quarré par le petit bout, & quatre pouces par le gros. Il y a encore d'autres piéces de bois d'orme que les Charrons fcient eux-mêmes : c'eft pourquoi les Marchands Ventiers en laiffent toujours plufieurs piéces en grume de différens échantillons. Au refte, voyez ci-devant *Bois de Charronnage*, page 829; & *Orme*, page 769.

On en fait auffi des planches, des écroues, vis & autres piéces pour les preffoirs & bâtimens; des tables de cuifine & à foulons, des étaux, &c. Il fert encore aux Sculpteurs & Graveurs fur bois.

L'ypreau fe débite beaucoup en menuiferie.

5°. Le *charme* a le bois dur, & fe débite principalement en aiffieux & autres piéces de charonnage, fur-tout dans les endroits où l'orme eft rare. On le vend auffi en grumes aux Faifeurs de formes & de fabots. On en confomme encore beaucoup en bois à bruler, parce que c'eft le bois le moins humide & qui fait le meilleur charbon. Autrefois on faifoit avec du charme tous les manches d'outils champêtres, les jougs de bœufs, &c.

6°. *L'érable* eft fort dur, beau & prefque toujours marbré. On en fait, 1°. des tables & des ouvrages de marqueterie & de tour; 2°. il fert auffi en menuiferie; on en débite beaucoup par cartelles de trois, quatre & cinq pouces d'épaiffeur. 3°. Les Armuriers le recherchent fort pour monter toutes fortes d'armes. 4°. Comme il eft peu flexible, on en fait auffi des jougs, des arcs à tirer, &c. On l'amene prefque toujours en grume, pour que les Ouvriers puiffent le débiter

à leur fantaiſie. Il eſt encore très-bon à brûler, & fait du charbon excellent.

7°. Le *frêne* a la tige belle, droite & unie; ſon bois eſt fort, & il ſert en paix & en guerre aux Charrons & aux Ouvriers d'artillerie. On en fait des moutons & timons de chaiſe & carroſſe, des brancards, de bonnes piques, &c. On en voiture en grume de pluſieurs groſſeurs & longueurs, depuis dix juſqu'à dix-huit pieds de long: ces échantillons ſont bons pour faire des haquets qui ſervent à voiturer du vin, de la biere, &c. On fait auſſi toutes ſortes de cercles de frêne; & il eſt de bon débit pour les Armuriers & les Ebéniſtes, même quand il y a des loupes ou des nœuds, pourvu qu'il ſoit ſain d'ailleurs. Le frêne eſt encore bon à brûler & en charbon.

8°. Le *hêtre* a le bois ſec, fort pétillant dans le feu, & rempli de pluſieurs petits brillans ou endroits polis: il eſt ſi peu ſolide, qu'il ſe gâte pour peu qu'il reçoive d'humidité. Cependant on le débite en planches larges d'onze à douze pouces ſur treize lignes d'épaiſſeur franc-ſciées; en poteaux de quatre pouces en tout ſens, & depuis ſix juſqu'à dix pieds de long; en membrures de deux pouces & ligne d'épaiſſeur franc-ſciées, larges de ſix à huit pouces, & longues depuis ſix juſqu'à douze pieds, le tout pour faire du meuble; en goberges pour ſervir aux Layetiers, Bahutiers, Selliers & Boiſſeliers; & en avirons. On fait auſſi des gros hêtres des rames de galeres, des tables de cuiſine, des étaux à Bouchers, depuis quatre juſqu'à ſept pouces d'épaiſſeur, des pelles, des cuillers, des ſabots, des bois de dards & d'hallebardes, des paniers, des hottes de Vendangeurs, &c. Mais le plus grand débit du hêtre eſt en bois à brûler, en charbon & en merrain pour le menu barillage, comme pour les harangs.

On ſe ſert encore du hêtre en le mettant en copeaux, qu'on tire les plus longs qu'on peut, pour en faire des rapés; ils ont une vertu ſpécifique pour éclaircir & ſoutenir le vin qu'on verſe deſſus. Quoique le plus grand uſage du hêtre ſoit en menuiſerie, merrain & buches, il eſt pourtant d'aſſez bon ſervice en charpente, pourvu qu'il ne ſoit point du tout expoſé à l'humidité. Les Anciens faiſoient leurs taſſes, & même leurs tonneaux, d'écorces de hêtre.

9°. Le *pin*, le *ſapin* & la *peſſe* ſont tous bois ſecs, légers & blancs; celui du pin eſt jaunâtre, ſec & peſant; & celui de la peſſe eſt le meilleur des trois. Ils ſe débitent tous également en mâts de navires, poutres, ſolives, & autres piéces de charpente: mais il faut les mettre à couvert de la pluie, parce qu'ils ſont ſujets à pourrir; il ne faut cependant pas qu'ils ſoient enfermés ni couverts de plâtre. Le grand débit eſt en planches de différens échantillons, en ſolives & poteaux, & en doëlles, les unes d'un pied & demi, & les autres de deux pieds & demi, dont on fait des batte-beurres, des tinettes, des ſeaux à une anſe pour ſurvuider le moût, &c. Le Languedoc fait un grand débit du ſapin en petites piéces, qu'ils appellent *balançons*, qu'on y eſtime à trois livres la douzaine.

L'*if* a le bois veineux, rougeâtre ou noirâtre, & preſqu'incorruptible; il eſt très-propre à faire des coffres, marche-pieds, arcs, fleches, dards, &c.

10°. Le *noyer* eſt de très-bon débit. Les Menuiſiers le recherchent fort pour les beaux meubles: on le façonne en poteaux quarrés, en planches & en membrures, de même échantillon que le hêtre: & toutes ces piéces doivent être ſans gerſure & ſans roulure, à quoi le noyer eſt auſſi ſujet que le chêne.

Quand le noyer eſt ſain & de groſſe tige, on le débite en tables ou cartelles de deux bons pouces d'épaiſſeur, pour faire des paneaux de carroſſes, monter des armes, &c.

On fait auſſi des ſabots de noyer; on en vend l'écorce aux Teinturiers, & tout en fait profit, juſqu'aux racines qu'on débite par tronçons aux Ebéniſtes, ſur-tout lorſqu'elles ſont bien brunes & jaſpées. Les Teinturiers achetent auſſi du bois de noyer pour teindre en fauve.

11°. Le bois d'*olivier* eſt beau, veineux & madré : on en fait beaucoup d'ouvrages, ſur-tout les Ebéniſtes, Tourneurs & Menuiſiers.

Le bois de *prunier* ſe débite ordinairement en grume pour les Tourneurs ; & s'il eſt aſſez fort, on en fait des membrures, comme du poirier ci-après.

On débite auſſi le *buis* en tige pous les Ebéniſtes, Tourneurs & Peigniers-Tablettiers ; & en planches aux Graveurs ſur bois, parce qu'il eſt plus ſolide & moins ſujet à être percé de vers que le poirier.

12°. On fait du *poirier* & du *pommier*, des planches, poteaux, membrures, courbes & autres piéces de ſciage pour la menuiſerie. On en fait ordinairement des planches longues de ſix à neuf pieds, d'un demi-pouce franc-ſciées ; ou bien des membrures de la même longueur, & de cinq à ſix pouces de large ſur tout ſens. Le poirier ſert encore aux Sculpteurs & aux Graveurs ; on en fait auſſi des boutons : & du pommier, des chevilles de moulin, des oreilles de charrues & autres uſtenſiles ; le reſte de l'abattis ſe met en fagotage.

Le *meriſier* ſe débite de même, parce que ſon bois eſt aſſez dur. On l'emploie auſſi à faire des clavecins & autres inſtrumens de muſique, à cauſe qu'il eſt ſonore, quoique dur ; ce qui fait que les Lutiers le travaillent avec plaiſir, sûreté & profit. L'écorce de meriſier ſert à faire des corbeilles & paniers ruſtiques. Le meriſier fendu en deux ou en quatre pendant la ſéve, ſert encore à faire des cercles aux groſſes tonnes.

13°. Le *cormier* a le tronc droit & long, & le bois extrêmement dur & ſerré ; c'eſt pourquoi de ſon tronc on fait des piéces de preſſoir, & de ſon branchage des chevilles & des fuſeaux pour les rouets & lanternes de moulins. On fait les chevilles de quatre pouces en quarré ſur ſeize pouces de long ; & ſi le branchage n'eſt pas aſſez gros pour cela, on l'emploie en fuſeaux qui ne ſe débitent que de dix-huit pouces de long ſur trois de large. Le cormier ſert encore aux Sculpteurs.

On en monte auſſi les outils de Menuiſiers, & on le leur vend d'ordinaire en poteaux de trois ou quatre pouces en quarré ; ou bien on le débite en membrures épaiſſes de deux pouces & larges de ſix : on en ſcie auſſi de quatre à ſix pouces, depuis ſix juſqu'à douze pieds de longueur.

Faute de cormier, les Meûniers ſe ſervent de chevilles & de fuſeaux de bois de *neſflier*, d'*alizier*, & autres de cette ſorte : c'eſt pourquoi, quand on en rencontre dans ſes bois, il eſt bon de les débiter de même. Voyez auſſi ci-devant *neſflier*, page 751, & *alizier*, page 753.

Le *mûrier* eſt propre à-peu-près aux mêmes uſages : il a le bois jaune juſqu'au cœur, maſſif, & néanmoins ſouple ; ce qui convient aux Graveurs & aux Tourneurs.

Il en eſt de même de l'*arbouſier*. On en fait auſſi de bon charbon.

14°. Le *tillot* ou *tilleul* ſe débite en tables épaiſſes depuis deux juſqu'à cinq pouces : en planches épaiſſes d'un pouce, & longues de douze ; en cercles & lattes ; quelquefois en poutres, pourvu qu'elles ſoient bien à ſec. Ce bois ſert à quantité d'Artiſans, comme Menuiſiers, Tourneurs, Bahutiers, Coffretiers, Layetiers ; aux Faiſeurs de baudriers pour couper leurs cuirs ; même aux Sculpteurs : c'eſt le bois qui leur eſt le plus propre, parce que, quoique tendre, il eſt pourtant *plein*, c'eſt-à-dire, ferme & ſerré, en ſorte que le ciſeau le coupe plus nettement & plus aiſément qu'aucun autre bois.

Il ſert encore à faire des fleches, & du charbon pour la poudre à canon.

Les branches de tillot ſervent auſſi à faire des *torches*, qui ne ſont autre choſe que des batons de tillot ou d'aune, ronds, gros comme le bras, hauts de ſept à dix pieds, & quelquefois plus, au bout deſquels on met du *lumignon*, qui eſt

une ſorte de chanvre à moitié filé, qu'on couvre de cire jaune ou blanche, pour éclairer & ſervir aux différens uſages de l'Egliſe. Les Anciens faiſoient leurs *flambeaux* de différens bois ſéchés au four ou autrement; & ils ſe ſervoient, pour cela, de bois de charme, de coudrier, de cornouiller & d'épine, à-peu-près comme nous en faiſons encore de poix, de branches de pin ou autre bois réſineux. Les écorces de tilleul ſont auſſi de débit.

Le *bouleau* a le tronc aſſez gros; mais ſon bois eſt ſi léger, qu'on n'en fait que des cercles tant grands que petits, des paniers, des balais & des verges de ſes branches. Le charbon en eſt bon pour les Fondeurs. On ne laiſſe pas que d'employer à la campagne le bois de bouleau pour les bâtimens légers, comme étables & angars, & en planches d'ais & cloiſons. Ses écorces ſervent à faire des paniers & des cordes à puits.

Le *coudrier* ou *noiſettier* ſe débite en cercles de pluſieurs grandeurs, tant pour les cuves & muids, que pour les demi-muids, quarts & autres futailles. On peut ainſi tirer un bon profit de ſes noiſettiers, comme on fait en Bourgogne, dans l'Auxerrois & du côté d'Avalon: on les y vend à la botte, & il y en a cinquante à chaque botte: ce n'eſt qu'à ces cerceaux, que bien des Pariſiens connoiſſent pour Bourgogne le vin qui leur arrive de ce pays-là.

15°. Quoique l'*aune* ſoit aquatique & bois blanc, il a le mérite de ne point pourrir dans l'eau ni en terre, pourvu qu'il n'y ait pas d'air, & il porte de très-grands fardeaux. C'eſt pourquoi, outre le profit de ſon écorce, dont les Teinturiers, Tanneurs & Chapeliers font grande conſommation, on débite ce bois en perches pour les Tourneurs, en pilotis, en tuyaux de fontaine & autres, en échalas: quand il eſt aſſez gros pour être ſcié, on en fait des planches, des poteaux de trois pouces en quarré, & des membrures de deux pouces d'épaiſſeur ſur ſix à huit pouces de largeur dont les Tourneurs font des meubles à vernir; en perches ils en font des chaiſes, chalis & autres ouvrages. On en fait auſſi des chevilles pour barrer les tonneaux, des ſabots & la plupart des uſtenſiles de l'agriculture, comme ridelles, manches d'outils, rateliers, échelles; & des torches à brûler, comme le tilleul.

Le *peuplier* ſe débite ordinairement en planches voliches de ſix pieds de long, de dix pouces de large, & de trois à cinq lignes d'épaiſſeur, pour faire des bieres & foncer des cabinets; & comme ce bois eſt commun, on en fait ſouvent des planches d'un pied de large & d'un bon pouce d'épaiſſeur, pour faire des portes & des contrevents à la campagne.

Ce bois ſert auſſi à faire des brancards de petits carroſſes; & aux Sculpteurs, pour faire des figures & autres ornemens.

On en fait encore en Bourgogne une eſpéce de merrain, qu'ils appellent *barre*, parce qu'il ſert à barrer le bon vin qui vient à Paris.

Le *tremble* ſert à faire du menu merrain, des ſabots, des talons de ſouliers, des ouvrages de ſculpture, des planches pour les mêmes uſages que le tillot, comme ais, cloiſons; & des chevrons, ſoliveaux & poutrelles de bâtimens légers & bien couverts.

Les *ſaules* ſe coupent d'ordinaire en trois échantillons différens; ſavoir, en plançons, dont on ſe ſert pour multiplier le plant; en pieux, de la longueur de quatre pieds, pour fendre en échalas pour les vignes; & en perches, pour les treillages & les eſpaliers, & pour faire des cerceaux: & ſelon le plus ou le moins du débit courant, on en fait des cotrets, falourdes & fagots; & de la ramille, des bourrées qu'on vend aux pauvres gens de campagne. Les corps ou gros troncs de ſaules ſe débitent auſſi en planches qui ſont d'un aſſez bon uſage, quand elles ont jetté toute leur humidité, & qu'on ne les emploie qu'au ſec, comme

en tablettes, armoires de campagne; &c. Le charbon de saule sert aux Peintres & aux Graveurs, pour esquisser leurs desseins; & aux Salpêtriers, pour faire la poudre à canon.

Toutes les sortes de bois blancs, comme aunes, trembles, bouleaux, sont bons à vendre aux Artisans qui travaillent en menus ou gros ouvrages de bois, comme Menuisiers, Tourneurs, Sabotiers, Vaniers & autres.

On appelle *bois rustiques* ou *bois madrés*, les racines d'olivier, noyer, érable, & autres bois veinés, qui servent aux Ebénistes pour des ouvrages de placage.

16°. Dans les recrues de bois, soit taillis ou futaie, il vient quantité de fusin, de puine, de troëne & autres menus bois que les Poudriers & Salpêtriers appellent *bois de prinne & bourdaine*: ce sont les plus légers de tous les morts-bois, & par leur légéreté & leur peu de consistance, ils sont très-propres à faire du charbon dont on pratique d'excellente poudre; ils sont même uniques pour cet usage. Comme les bois les étouffent en s'élevant, & qu'ils ne sont bons qu'à l'âge de trois ou quatre ans, quand ils n'ont qu'environ trois quarts de pouce de grosseur, parce qu'au-delà, en grossissant, ils deviennent pleins de nœuds, les Entrepreneurs des poudres & salpêtres ont le droit de les couper par-tout en pleine seve, à l'âge de trois ou quatre ans, avec la serpette & non autrement, pour en faire des bourrées qu'ils payent comptant au prix des bourrées marchandes, avec augmentation de deux sols pour livre pour les soins de ceux qui les ont séparés, outre les journées des Garde-bois qui doivent les assister pour dresser procès-verbal de ce qu'ils en prennent.

Article IV.

Des Voitures du Bois.

L'article des Voitures est important dans le commerce de bois; & le Marchand doit y songer de loin, tant pour choisir & s'assurer de celles qui sont les moins coûteuses ou les plus faciles, que pour disposer les choses, avoir son monde, vuider les ventes en tems & lieux, afin que son bois ne soit point exposé au pillage ou à la confiscation, & ne point perdre les occasions du débit, & enfin pour savoir à quoi le tout lui reviendra.

On ne peut voiturer le fagotage & autres menus bois, que par charrois, ou par bateaux; mais le bois quarré, le bois de sciage & le bois de corde se voituront, ou par charrois, ou par bateaux, ou par flotte, au choix du Marchand, qui doit, outre le coût & la facilité des voitures, considérer aussi qui est celle où il y a le moins de péages à payer.

On appelle *bois neuf*, celui qui vient dans des bateaux, sans tremper dans l'eau; c'est ainsi que viennent à Paris les bois de Picardie & de Normandie, en remontant la riviere à force de chevaux. Il y vient de même des cotrets, falourdes, fagots, lattes, échalas & autres marchandises, des rivieres d'Yonne, Marne, Seine & autres au-dessus de Paris.

On flotte le bois de deux manieres, en trains ou à bois perdu. Ce qu'on appelle proprement *bois flotté*, est celui que l'on amene en trains ou éclusées, lié avec des perches ou rouettes, sur des rivieres navigables: & le *bois perdu* est celui que l'on jette ordinairement dans les petites rivieres qui n'ont pas assez d'eau pour porter des trains ni des bateaux; & on le recueille, ou à quelque port jusqu'où le flot le porte, ou en tel endroit que l'on veut, en l'arrêtant par des palis qui barrent la riviere; & là on le met en bateaux ou en trains; si la riviere y est navigable; ou bien on le met en chantier, pour

s'en défaire par terre à l'occasion. On flotte ainsi à bois perdu, particuliérement sur les ruisseaux qui sont voisins des bois en vente, & sur les petites rivieres qui viennent tomber dans les grandes, comme sur celle d'Andelle, ce qui est très-commode & d'épargne pour les Marchands Ventiers. On appelle *bois volans*, ceux qui, par le flot viennent droit au port où on les recueille. On voiture par trains les bois qui viennent de loin, comme d'Auvergne, de Bourbonnois, Nivernois, Montargis, Bourgogne, Morvant, Champagne, Lorraine & autres, qui coûteroient trop par bateaux, & encore plus par terre.

Comme la faveur du commerce & l'intérêt du Public sont préférés à celui des Particuliers, les Marchands de bois peuvent passer par les héritages d'autrui, pour aller droit, de leur vente, au plus prochain ruisseau ou riviere flottable; ils peuvent, sur celles qu'ils trouveront les plus commodes, mettre leur bois, soit en bateaux, en trains ou à bois perdu, en avertissant les Seigneurs des rivieres dix jours auparavant; ils peuvent même obliger les Propriétaires des héritages, situés sur le bord des ruisseaux, de leur laisser des deux côtés un chemin de quatre pieds pour le passage des Ouvriers qui mettront à vau-l'eau & conduiront le bois. Il est permis à ceux qui font venir leurs marchandises à Paris, de faire des canaux & de prendre les eaux des étangs pour les faire flotter, en payant les dédommagemens. Ils ont quarante jours après que le flot est passé, pour faire pêcher leurs *bois canardés*, c'est-à-dire ceux qui sont demeurés au fond de l'eau, ou qui sont arrêtés sur le ruisseau : ils ont le même tems pour aller prendre leurs *bois échappés* par inondation ou autrement. Le chommage des moulins, que le flottage empêche de moudre, est réglé à quarante sols pour chaque espace de vingt-quatre heures, quelque nombre de roues qu'ait le moulin.

I. La dépense du flottage à bois perdu est la moindre, puisqu'elle ne consiste que dans les dédommagemens qu'il faut que le Marchand paye, & les journées de gens nécessaires pour jetter, conduire, recueillir & garder le bois.

II. Pour la voiture du bois par bateaux ou par charrois il ne peut pas savoir au juste ce qu'elles peuvent porter ou coûter : cela change suivant les saisons & les pays : on n'en fait le marché qu'au cent, à la somme, au millier ou à la corde, selon l'espéce de la marchandise.

III. Quant au bois flotté en trains, il est essentiel d'avoir les rouelles, perches, & viornes ou harres nécessaires pour composer ces espéces de radeaux; & que vos gens les lient & les assurent si bien, qu'ils ne se défassent point & ne se brisent que difficilement. Si l'on conclut, avec quelqu'autre, un marché de bois flotté, on fera mention de la longueur, largeur & hauteur qu'aura chaque train, éclusée, brelle ou coupon; & à peu près, de ce qui peut y entrer, soit bois de charpente, de menuiserie ou de corde.

1°. Les bois de sciage, qui passent au canal de Briare, & qui viennent des rivieres de Loire & d'Allier, sont ordinairement en *éclusées*, dont les deux font un train : chaque *éclusée* (qu'on appelle ainsi, parce que c'est un demi-train de bois propre à passer dans une écluse) est de treize toises & demie de long sur douze pieds de large, & contient d'ordinaire trois cens piéces de bois réduites au compte des Charpentiers : l'épaisseur d'une éclusée est savoir de trois solives l'une sur l'autre, ou de quatre poteaux, ou de cinq membrures, ou de quatre chevrons, ou de quinze planches d'un pouce franc-sciées, ou de dix planches d'un pouce & demi, ou de huit planches de deux pouces aussi l'une sur l'autre : du moins c'est ce que doit avoir chaque éclusée, quand elle est bien flottée & arrivée à Paris sans accident.

Les bois qui viennent de Montargis & des environs, & de la riviere de

Loing, & autres endroits, doivent donner pareille quantité de bois, étant flottés de même.

Mais il y a des endroits ou l'on ne peut flotter que deux ſolives, à cauſe du peu d'eau qu'il y a : ainſi les écluſées ne ſont alors compoſées que de deux cens piéces de charpente réduites.

2°. A l'égard des bois d'équarriſſage, c'eſt autre choſe : ils ſont flottés par trains, compoſés ordinairement de quatre brelles, longues chacune de ſept à ſept toiſes & demie, faiſant, pour toute la longueur de l'écluſée, vingt-huit & trente toiſes. Leur largeur n'eſt pas fixée : on leur donne ordinairement, depuis quatorze juſqu'à dix-huit pieds, & quelquefois juſqu'à trente, ſelon la volonté des Voituriers & la qualité du bois. Ainſi aux trains de bois quarré, il n'y a point de nombre de piéces certain, ni en eſſence, ni en valeur ou réduction : on ne les flotte pas l'une ſur l'autre, comme celui de ſciage, à moins que ce ne ſoient des menus brins.

3°. Les trains de bois de corde ou de moule ſont ordinairement compoſés de dix-huit coupons, & chaque *coupon* doit avoir douze pieds de long ; ce qui fait trente-ſix toiſes en tout, pour la longueur de chaque train. Ils doivent être de quatre longueurs de buches pour la largeur. Ils rendent d'ordinaire vingt-cinq cordes de bois à Paris. Ils en pourroient rendre davantage, ſans le déchet qu'il y a en chemin.

Il ſe fait auſſi d'autres trains, qui ne ſont larges que de trois longueurs de buches, autrement dit trains à trois branches : ils viennent de Montargis, & ne laiſſent pas que de donner à peu près autant de bois, parce qu'il y a beaucoup plus de buches l'une ſur l'autre, à cauſe que leur riviere du Loing eſt profonde & étroite.

Il eſt défendu à Paris, aux Marchands qui ont fait arriver des trains, depuis la réſerve faite d'un chantier pour les Boulangers, de vendre des bois nouvellement arrivés, à moins qu'ils n'aient été empilés ou reſſuyés, à peine de confiſcation & d'amende arbitraire.

Un Marchand de bois doit compter les péages qui ſe payent ſur les rivieres, quoique les Voituriers ſe chargent ordinairement de les acquitter, quelquefois auſſi le droit du canal ; mais il faut que les marchés ou lettres de voiture en faſſent mention, pour éviter toutes conteſtations.

Les lettres de voiture ſe font entre les Marchands & les Voituriers, lorſque les marchandiſes partent des ports : on y marque le nombre & la qualité des bois que le Voiturier prend en ſa garde, pour les rendre en même nature. Au ſurplus, voyez le *Traité des Bois*, de Caron.

CHAPITRE III.

Des Boiſſons, & autres Liqueurs approchantes, qu'on tire des productions des Terres aux Champs.

L'Abondance de la matiere nous oblige auſſi à tranſporter ce Chapitre au ſecond Tome, à la ſuite de la vigne & du vin.

CHAPITRE IV.

Des Huiles.

Les fruits qui ont l'avantage de mûrir de bonne heure, ou d'être les plus agréables à manger, ont aussi le désavantage de ne pouvoir pas être gardés long-tems; & c'est de ces fruits-là que l'on fait, le plutôt que l'on peut, les boissons qui s'affoiblissent en peu d'années, & quelques-unes en peu de jours. Au contraire, les fruits qui ne viennent, la plupart, que sur le tard, & qui ne sont pas les plus agréables à manger, sont ceux dont on fait les huiles. On n'y emploie que des fruits bien mûrs : elles se gardent bien plus que les boissons.

C'est ainsi que, par une admirable distribution des présens de la nature, les pays qui n'ont point de vignobles, en sont dédommagés par l'abondance des grains, des fruits, tant de bouche, qu'autres, &c. C'est aussi ce qui fournit à tous les besoins de l'humanité, & ce qui doit nous encourager à mettre à profit toutes les ressources que le vaste champ de l'agriculture nous offre.

On fait des huiles de toutes sortes de fruits, de grains, de graines & de plantes, & on les fait de trois manieres différentes : par *expression*, par *distillation*, & *par immersion*. Mais pour ne point sortir des bornes de notre Maison Rustique, je ne parlerai que de ce qui s'y pratique, c'est-à-dire, des huiles qui se font par expression d'olives, noix, noisettes, chenevis, navette, faines, & autres productions champêtres.

Huile d'Olives.

I. *Usages*. On l'appelle simplement huile, parce que l'olive est le fruit qui en rend le plus. Elle sert non-seulement en salade, mais aussi en friture, en rôties, &c. Elle entre dans toutes les huiles composées, elle en est la base, & elle a beaucoup de propriétés. Quand on l'emploie en médecine, il faut choisir la plus vieille : on en a usé qui avoit plus de cent ans. Quantité d'Ouvriers & d'Artisans en ont besoin. On en brûle aussi beaucoup.

II. *Façons*. Cette huile s'exprime par le moyen des presses ou des moulins faits exprès.

On cueille les olives au mois de Novembre, Décembre & Janvier, dans leur plus grande maturité, c'est-à-dire, lorsqu'elles commencent à rougir. Quand on les met au moulin, aussi-tôt qu'elles ont été cueillies, on en tire cette huile si douce & d'une odeur si agréable, qu'on appelle *huile vierge*, & dont la meilleure vient de Grasse, d'Aramont, d'Aix & de Nice. Mais, comme les olives nouvellement cueillies rendent peu d'huile, ceux qui cherchent la quantité & non la bonté, après les avoir nettoyées, & même lavées, dans de l'eau tiéde, celles qui sont mal-propres, les étalent au grenier, en séparant les cueillettes de chaque jour, & les laissent rouir sur le pavé, & s'échauffer pendant dix ou douze jours; ce qui en fait sortir beaucoup d'humidité, & dispose l'huile à s'en séparer plus aisément : ensuite on les écrase sous la meule ou au tordoir, & on les met dans des cabats de jonc ou de palmier, que l'on place les uns sur les autres au pressoir : la premiere huile qui en sort, est la meilleure; quelques-uns l'appellent aussi huile vierge, quoique ce ne soit qu'une seconde huile, qui est d'un goût & d'une odeur peu agréables.

PRESSOIR A L'HUILLE

A Les montans
B. [illegible]
C Le fuseau ou la vis
D. La manivelle .
E. La barre
F La Barrelle ou qui [illegible] la vis

G Le Sepeau pièce de bois cubique
H Le Rond ou Rondeau de bois qui se mèt sous le Sepeau.
I Plusieurs Scouffin en pille
K Scouffin allongé
L Scouffin applati
M La Maye ou pied creusé qui reçoit l'Huile .
N. Le Seau



Il s'en tire néanmoins encore de moindre qualité, qui eſt l'huile commune; ce qui ſe fait, en jettant de l'eau chaude ſur le marc, & en le repreſſant plus fortement.

Il y en a même qui remuent encore ce marc, y rejettent de l'eau bouillante, & le repreſſent le plus qu'ils peuvent, pour en tirer une derniere huile, qui eſt très-groſſiere & chargée de lie.

Ces huiles ſe ſéparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent deſſus; la lie ſe précipite au fond : on les tire dans des cuvettes différentes, pour ne les point confondre : quelques-uns tiennent que les cuvettes de bois ſont les meilleures. Quand l'huile s'eſt un peu repoſée dans la premiere cuvette, on la met dans d'autres : plus elle eſt remuée, plus elle eſt claire & de bon goût : elle ſe conſerve mieux dans les outres ou peaux de bouc.

Tous les vaiſſeaux deſtinés pour recevoir l'huile, doivent être non-ſeulement bien propres & échaudés, mais même cirés, gommés ou enduits de terre à Potier, bien détrempée & bien propre : un léger enduit de cire blanche empeche qu'ils ne ſe noirciſſent. A meſure qu'on les ſurvuide, il faut les laver auſſi-tôt d'eau tiéde, & les eſſuyer avec une éponge : & à la fin, après avoir échaudé ceux où il eſt reſté de la lie, les mettre tremper quelque tems dans une eau courante; puis battre les outres avec des baguettes, pour en faire tomber la lie & les ordures.

Il y a beaucoup de déchet à garder les olives; c'eſt pourquoi il faut les preſſurer le plutôt qu'on peut, après qu'elles ſont bien mures. On doit prendre garde qu'il n'entre dans l'huilerie aucune fumée, lampe allumée, chaleur, ni odeur qui puiſſe ternir ou corrompre l'huile.

Bien des gens mettent deux livres de ſel pour chaque boiſſeau d'olives, en les preſſurant; & ils les preſſurent dans des paniers neufs, ou ſur des baguettes, ſuivant l'uſage du pays.

On laiſſe mûrir, même juſqu'à pourriture, les olives dont on veut faire de l'huile; & elles ont alors un goût douceâtre & huileux. Au contraire, on ne tire pas une goutte d'huile des olives qui ne ſont pas mûres; elles ne rendent qu'un ſuc viſqueux, que les Médecins appellent *omphacin*, ou huile omphacine; nos Anciens n'en employoient pas d'autre : elle ſe conſerve très-bien dans des vaiſſeaux de verre ou de terre, comme les poteries de Beauvais.

Ordinairement la lie d'huile eſt trente jours à s'abaiſſer toute, & ce n'eſt qu'au bout de ce tems qu'on ſurvuide l'huile pour la derniere fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, ſec & propre; parce que la chaleur, l'humidité & la mal-propreté ſont très-contraires à l'huile.

On prétend, dans les pays chauds, qu'elle ne gele jamais; mais que ce n'eſt que la lie qui y eſt mêlée, qui gele & fait geler l'huile même, à moins qu'on n'y mette du ſel recuit & broyé; car l'huile ne prend jamais de ſel, quelque quantité qu'il y en ait. On tient auſſi qu'elle ſera toujours claire, ſi on met dans le tonneau un petit ſac plein de feuilles & d'écorce d'olivier, broyées avec du ſel. De même pour empêcher qu'elle ne ſeranciſſe, ou pour la dérancir, ſi elle eſt rancie, il n'y a qu'à y jetter de l'anis ou de la cire fondue, autant d'huile & du ſel. Si elle eſt trouble, il n'y a qu'à y jetter de l'eau chaude.

Le marc d'olives & la lie de l'huile ſont bons pour préſerver de la rouille toutes ſortes d'outils de fer; pour éclaircir les meubles de bois; pour chaſſer les teignes d'un coffre, dont on aura arroſé le fond de cette lie; pour cimenter l'aire des greniers, & empêcher que les ſouris n'y viennent; & pour faire brûler à flamme le bois, ſans qu'il fume. On arroſe auſſi le fourrage des bœufs de lie d'huile, pour leur donner de l'appétit; & on en frotte les brebis, pour

les préserver ou les guérir de la galle. Voyez *Fêces d'huile*, à la fin de ce Chapitre.

La Provence, le Languedoc, & la riviere de Genes, donnent les meilleures huiles d'olives. Les plus fines & les plus estimées sont celles des environs de Grasse & d'Oneille, petit bourg de Savoie, sur la riviere de Genes : celles d'Aramont & de Nice viennent ensuite. Les huiles fines de Grasse se tirent pour Paris ; & celles d'Oneille, pour Rouen.

La récolte des huiles de Grasse commence d'ordinaire au quinze Novembre, que l'on ouvre les moulins, & dure jusqu'en Janvier : celle d'Oneille ne se fait qu'en Janvier, Février & Mars ; plus tard elle se fait, meilleure en est l'huile. On peut pourtant arrêter les marchés pour l'huile nouvelle, dès le mois de Septembre, & avancer un tiers ou un quart du prix, pour l'avoir à trois livres de meilleur marché par baril, ce qui est d'un grand avantage. Les Commissionnaires du pays passent pour n'être, ni fins connoisseurs, ni sûrs ; on les accuse même de substituer des huiles étrangeres, qu'ils ont à moindre prix.

Les huiles d'olives de Provence se vendent par milleroles, qui reviennent à Toulon à soixante-six pintes, & à Marseille à soixante, mesure de Paris, qui font cent pintes, mesure d'Amsterdam : celles d'Oneille se vendent en barils, de sept rubs & demi, qui pesent ensemble autant que la millerole de Provence. On prétend que les outres, ou peaux de bouc en poil, dans lesquelles on voiture, sur des mulets, les huiles de Languedoc, & quelques-unes de Provence, communiquent à l'huile une qualité & une odeur peu agréables.

Les profits qu'on peut faire sur les huiles fines, sont très-considérables, en comparaison de ceux que peuvent produire les huiles communes, qu'on nomme ordinairement huiles d'entre deux sortes.

Il se fait pourtant une grande consommation de ces dernieres qui se vendent la plupart pour être transportées à Marseille & à Toulon, pour les fabriques de savon ou dans les lieux de manufacture de draps. Ces sortes d'huiles se gardent facilement d'une année à l'autre, dans des piles de pierre ou jarres de terre, vaisseaux propres à les conserver ; ce qui fait qu'on peut prendre son tems pour les vendre avec plus de profit ; ce qu'on ne peut pas faire des huiles fines, parce qu'elles se gâtent & s'engraissent par trop de garde.

Huile d'Amandes douces, tirée sans feu.

Cette huile se prépare de bien des manieres différentes : les uns pelent les amandes ; les autres les pilent sans les peler : il y en a qui les échaudent dans l'eau tiéde ; quelques-uns les chauffent au bain-marie : ceux-ci ne font que les concasser ; ceux-là les réduisent en pâte, à force de les battre, ou les fricassent légérement à la poële ; & enfin il y a presqu'autant de manieres différentes, qu'il y a de personnes qui se mêlent d'exprimer cette huile des amandes, soit douces, soit ameres. Voici la maniere qui paroît la plus facile, & qui a moins de risque & de frais : on la met ici d'autant plus volontiers, qu'elle convient à toutes les graines & fruits dont on peut tirer de l'huile, par expression & sans feu, comme sont noisettes, avelines, noix, ben, pignons, palma-christi, pavot blanc, chenevis, quatre semences froides, graine de lin, &c.

On prend une livre & demie d'amandes douces pelées, bien seches, nouvelles, & ne sentant, ni le rance, ni le moisi : après les avoir concassées dans un mortier bien net, on les passe dans un gros tamis de crin ; ensuite on les enferme dans une toile de crin, mise en double, pour les mettre sous la presse, entre deux plaques d'étain, ou d'acier poli, ou de cuivre, ou même de fer-blanc ; puis on

les presse doucement & également, de crainte de rompre la presse ou de percer la toile : lorsqu'elles sont suffisamment pressées, & que tout ce qu'il y a d'onctueux & d'humide en est exprimé, on a une huile d'amandes très-douce & presque sans fèces; ce que les autres manieres de la tirer n'évitent jamais.

Huiles de Pignons, de Pavot, de Lin, de Chanvre, de Camomille, &c.

Les huiles de pistaches, de pignons, de dattes; celle de chenevis, qu'on emploie à l'apprêt des laines & à brûler; celle de lin, qui sert pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs & les bordures de tableaux, ainsi que pour brûler, & celle de sesame, plàne, pavot, camomille, senevé, & autres fruits, graines ou semences oléagineuses, s'expriment comme on vient de le dire de celle d'amandes. Il faut seulement que l'expression des fruits, qui ne rendent pas leur huile aisément, se fasse chaudement; c'est-à-dire, que les ais des pressoirs, les parois des presses, soient chauds, ou les fruits échauffés doucement; à la différence des fruits & graines, dont l'huile est facile à exprimer, comme amandes, chenevis & pavot : on ne fait que les piler & les mettre à la presse, l'huile coulant d'elle-même; le feu ne sert qu'à la rendre plus grossiere, & même lui donne souvent un mauvais goût.

Outre l'huile de camomille commune, que les Paysans brûlent, il se fait pour la guérison des plaies, une autre huile de camomille, avec les fleurs de la plante de ce nom, mises dans de l'huile d'olive, que l'on expose au soleil dans les plus fortes chaleurs de l'été. Sa couleur est bleuâtre; & plus elle est vieille, plus on l'estime. Quelques-uns y font entrer de la térébenthine fine.

Huile de Noix.

I. *Usages.* On plante les noyers, principalement pour en avoir de l'huile. Elle sert beaucoup pour la Peinture & pour l'Imprimerie, parce qu'elle seche plutôt que les autres : on l'emploie aussi à brûler, à apprêter les cuirs qu'elle rend plus souples, moins cassans & plus forts; & quelquefois à frire & à pâtisser : les Paysans en font de la soupe, principalement lorsque cette huile est nouvelle & tirée sans feu.

II. *Façon.* On fait l'huile de noix, aussi-tôt qu'elles sont parfaitement mûres : car quand elles sont vieilles, elles donnent moins d'huile; & elle est moins bonne, moins douce, & d'une odeur & d'un goût moins agréables.

Pour la faire, on casse les noix, on en prend toute la substance ou chair, & on jette toutes les coques & les aîles, qui ne sont bonnes que pour teindre : ensuite on écache ces substances de noix, sous une meule posée sur sa circonférence, qu'un cheval tourne; puis on les met sous le pressoir, pour en exprimer l'huile.

Celle qui coule d'abord, sans être pressurée, ou presque point, & sans qu'on ait arrosé les noix d'eau chaude, s'appelle aussi *huile vierge*, & c'est la meilleure. On en tire aussi une seconde & une troisiéme huile, en arrosant d'eau chaude, & en pressurant les noix par degrés : on recueille ces trois sortes d'huiles dans des vaisseaux différens, & on les garde proprement & au frais, comme l'huile d'olives. J'ai déja dit que le marc de noix sert en quelques endroits à faire des espéces de chandelles.

Huiles de Noisettes & de Feines.

Ces deux sortes d'huiles se font l'une comme l'autre, & servent à brûler. Celle de noisettes est bonne aussi en alimens, & pour la peinture. Celle de feines est

même passable au bout de trois ou quatre ans : on la garde dans des pots de grès mis en terre ; & plus elle y est gardée, meilleure elle est, tant pour la friture, que pour la salade. Un boisseau de feines rend un pot & demi d'huile ; on doit la tirer à froid. On casse les noisettes, & on ouvre les feines ; on ne prend que le dedans des unes & des autres ; & même on les pele, si on en a le tems, avec un couteau, ou après les avoir laissé un peu tremper dans de l'eau tiéde : ensuite on les pile dans des mortiers : on en fait une espéce de pâte, & on la réduit en masses ou pains, qu'on fait chauffer au soleil pendant quelques heures ; ou bien on les met dans quelque pot de terre, sur des cendres chaudes, pendant une heure. Quand elles sont ainsi dépurées de leur eau, on les met dans des chausses ou sacs, pour en exprimer l'huile dans un pressoir ou dans une presse, dont on a chauffé le bois. Lorsqu'on est près d'un moulin à l'huile, il vaut mieux y porter les noisettes & feines, pour en tirer l'huile, comme nous l'allons dire de celle de navette.

Huiles de Navette & de Colsa.

L'huile de navette est bonne pour brûler. Elle sert aux Bonnetiers & à toutes les Manufactures de draps & laines : les Apothicaires en consomment aussi. On en emploie même dans le ménage, pourvu qu'elle soit fraîche & nouvelle : on la fait cuire dans la poële, avec un oignon & une croûte de pain, jusqu'à ce que l'huile & l'oignon ne pétillent plus.

Avant que de faire de l'huile de navette, il faut en bien vanner la graine, pour en ôter toutes les gousses & la poussiere ; ensuite on la porte, ou au moulin à l'huile, ou au pressoir, suivant l'usage du pays : là elle est broyée sous la meule, ou pilée & pulvérisée dans des augets, par des pilons pointus, armés de fer : puis on la chauffe à feu lent, dans une chaudiere dressée sur un fourneau de pierres ou de briques ; on y verse la valeur d'une demi-écuellée d'eau pendant qu'elle chauffe, & on la remue bien, afin qu'elle ne brûle point, & que l'huile s'en tire mieux : mais il n'y faut pas mettre trop d'eau ; car, plus il y en a, moins elle est bonne. On met ensuite la navette à la presse, dans des sacs de crin, pour en exprimer toute l'huile qu'on reçoit dans un tonneau, placé sous la presse : on l'y laisse pendant quelques heures, pour que toute l'huile s'écoule ; & on taille le marc, à mesure qu'en s'affaissant, il s'échappe de dessous la presse.

Les Meûniers, outre le droit de moute, qu'on leur paie à tant par baril d'huile, prennent encore les recoupes pour eux ; assez souvent même ils gardent tous les tourteaux, fêces ou marcs, qui restent après l'expression de l'huile. C'est ce qu'il ne faut point souffrir ; & on doit se les réserver, en convenant avec eux du prix de la mouture, à cause que, quand le marc est pour eux, ils les pressurent moins, pour les avoir plus gras, & eux-mêmes en tirent une seconde huile à leur profit : c'est ce qu'ils appellent *enfler la truie*, parce que les truies aiment fort les fêces d'huile.

Au reste, ces tourteaux ou marcs, après qu'on en a bien tiré toute l'huile, sont bons à garder, & on doit en faire amas dans les greniers ; parce que 1°. on en fait le savon noir ; 2°. qu'on les donne l'hiver aux vaches & aux truies, dans leur boisson, & qu'on en mêle aussi dans la mangeaille des autres bestiaux, même des chevaux ; cela les engraisse : & les Huiliers vendent ces tourteaux en campagne, à proportion de la cherté des fourrages : mais quoiqu'ils soient d'un grand usage en Flandre, ils font une mauvaise graisse, & une chair huileuse & mal-saine. C'est une des raisons pour lesquelles il est défendu aux Bouchers & Chaircuitiers, par les Réglemens de Police, d'acheter des porcs chez les Huiliers, ni chez les Barbiers.

L'huile

L'huile de colſa ſe fait de même que celle de navette; & quoiqu'elle ſoit d'une odeur plus forte, elle ſert aux mêmes uſages, ainſi que le marc qui reſte après qu'on l'a tirée. On conſomme beaucoup d'huile de colſa, pour faire des ſavons gras, verds & noirs.

Huiles de Cade & de Sanve.

J'ai déja dit que l'huile de cade ſe fait en Languedoc, des baies, & même du bois du grand genevrier, & qu'elle ſert pour les maladies des chevaux.

La graine de ſanve, *rapiſtrum*, plante ſi commune dans tous les champs, ſe recueille par les pauvres Payſans, pour en faire de l'huile à brûler. On la fait comme celle de colſa: mais les Meûniers n'aiment point à en battre dans leurs moulins, à cauſe qu'elle uſe beaucoup leurs draps ou toiles de crin, dans leſquelles ils la battent.

Huile de Laurier.

Des baies de laurier encore récentes, bouillies dans de l'eau, on tire l'huile de laurier, qui ſert contre les humeurs froides, & à quelques autres remedes; mais la plus grande conſommation s'en fait par les Maréchaux. La meilleure vient de Languedoc: celle de Provence, de Lyon, de Paris & de Rouen, eſt preſque toujours ſophiſtiquée, & ſouvent ce n'eſt que de la graiſſe & de la térébenthine, verdie avec du verdet ou de la morelle. La véritable doit être choiſie nouvelle, odorante, grenue, d'une conſiſtance ſolide, & d'un verd tirant ſur le jaune: celle qui eſt verte, unie & liquide, eſt ſophiſtiquée.

Huile de cheval, & d'autres animaux.

C'en eſt la graiſſe fondue, qu'on tire ordinairement du cou & du ventre, qui ſont les parties les plus graſſes & les plus oléagineuſes de cet animal. Les Chiffoniers de Paris fondent cette huile ou graiſſe, & les Emailleurs s'en ſervent pour entretenir le feu de leurs lampes: elle rend peu de fumée, & fait un feu plus vif & plus brillant que toutes les autres huiles.

On en fait de même de la graiſſe de pluſieurs autres animaux, pour les propriétés & les uſages qui ſe trouvent enſeignés dans cet Ouvrage, à meſure qu'on parle de chacun d'eux.

Choix & conſervation de l'Huile.

Plus le fruit ou la graine, eſt nouvelle, plus on en tire d'huile, & meilleure elle eſt.

Il faut choiſir l'huile la plus légere, la plus tranſparente, & ſans aucune odeur. Le deſſus d'une piéce d'huile en eſt toujours le meilleur; au vin c'eſt le milieu de la piéce qu'il faut choiſir, & le fond au miel. On appelle huile grenue, celle qui eſt figée en petits grains: c'eſt la meilleure & la plus eſtimée, particuliérement des huiles d'olives.

Les muids & vaiſſeaux où l'on met l'huile, doivent être bien poiſſés & gommés: s'ils ſont vieux, on les lave de leſſive tiéde, qu'on eſſuie bien avec une éponge: on n'entonne l'huile qu'au bout de trente jours, pour que la lie ait le tems de deſcendre.

Il ne faut faire, ni feu, ni fumée près des preſſoirs & celliers à huile. La chaleur & l'humidité lui ſont contraires: c'eſt pourquoi on la met ordinairement

dans des poteries bien propres, & on la ſerre dans des lieux tournés au nord, qui ſoient à l'abri des vents chauds.

Si elle ſe gele avec ſa lie, il n'y a qu'à y verſer du ſel de nître, recuit & broyé, ou même du ſel commun, ſans craindre d'en trop mettre, parce que l'huile n'en prend pas trop.

Pour l'empêcher de ſe chanſir, ou pour la rétablir ſi elle eſt déja chanſie, il n'y a qu'à y jetter de l'anis, de l'alun de glace ou de l'eau bouillante; ou bien faire fondre de la cire avec autant d'huile, y mêler du ſel fricaſſé, & jetter le tout dans le tonneau.

Quand elle eſt trouble, on la purifie au ſoleil ou au feu; ou bien on jette dedans de l'eau bouillante, ſi le vaiſſeau la peut ſouffrir; ou bien encore on ſuſpend dans le tonneau un petit paquet d'écorce & feuilles d'olivier pilées avec du ſel.

Pour corriger la mauvaiſe odeur de l'huile, on pile des olives vertes & on les jette ſans noyaux dans l'huile; on y met de la mie de pain d'orge & du ſel; ou bien on y fait tremper des fleurs de mélilot ou de la coriandre; ou bien encore des paſtilles, qu'on a fait de raiſins bien pilés ſans pepins.

Fêces d'Huile.

Les fêces ou lie de l'huile, s'emploient à différens uſages; pour faire du ſavon commun, pour corroyer & adoucir les cuirs, frotter des vis de preſſoir, & faire des flambeaux de poix réſine. L'huile de noix eſt celle qui en fournit le moins.

CHAPITRE V.

Productions & Profits champêtres non ordinaires.

NOUS avons parlé juſqu'à préſent des profits ordinaires que la nature nous offre dans le ménage des champs; mais outre ceux-là, les beſoins de la ſociété, l'induſtrie & l'ambition des hommes ont ſû s'établir des produits peu communs, & s'attribuer des droits, qui ſont une partie aſſez conſidérable de notre économie champêtre.

Je ne ferai qu'indiquer les productions ou profits inſolites, qui paſſent les bornes ordinaires de l'agriculture, & je ne dirai du reſte que ce qui eſt familier ou utile & praticable dans notre Maiſon Ruſtique.

Minéraux.

Les minéraux tiennent le premier rang parmi ces productions que j'appelle ici extraordinaires, parce qu'elles ne ſont pas l'objet de l'économie rurale.

Les matieres qu'on tire de la terre, & qui ne ſont point organiſées, comme le ſont les végétaux & les animaux, ſe nomment *minéraux*. On les diviſe en pluſieurs claſſes; métaux, demi-métaux, ſels, ſoufres, bitumes, pierres & terres. Les *métaux*: qui ſont l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb & le mercure, ſont la partie des minéraux qui eſt la plus peſante, qui ne ſe brûle point, qui eſt compacte, ſe met en fuſion, & s'étend ſous le marteau, excepté le mercure. Les *demi-métaux* ſont l'antimoine, le vitriol, l'alun, &c.

La France, n'a pas moins que les autres Etats du monde entier, de ces richeſſes

sonterraines. Elle a d'aussi bon acier que l'Espagne, d'aussi bon fer que l'Allemagne & la Suéde; plus de minieres d'étain & de plomb que l'Angleterre; elle en a d'or & d'argent comme la Hongrie, la Dalmatie & la Saxe: elle a des marbres de toutes sortes de couleurs, du porphire, du jaspe & de l'albâtre comme l'Italie; du crystal comme Venise; du salpêtre, du vitriol blanc, verd & bleu, & des orpimens comme la Hongrie; de la calamine, du bitume, de la poix aussibien que Liége : enfin la France a de l'azur & même des pierreries fines, comme ametistes, agates, émeraudes, hyacinthes, rubis, grenats, saphirs, turquoises & diamans. Un homme seul en dix ans de tems en a découvert, du tems du Cardinal de Richelieu, plus de cent cinquante de toutes espéces.

Mais l'abondance qu'on a en France de toutes choses, l'incertitude & la difficulté de la découverte de ces trésors cachés de la nature, & les grandes dépenses qu'il faut faire pour les trouver & en jouir, sont cause qu'on les y néglige. La plupart des sept métaux, & les *eaux minérales* sont ce qu'il y a de plus commun dans notre pays; les eaux qui sont *chaudes*, comme celles de Bourbon, Vichy, Balaruc, & Aix, sont bonnes contre les rhumatismes, la goutte sciatique, la paralysie, l'apoplexie, la léthargie & les humeurs froides; & les eaux minérales *froides*, comme celles de Forge, de Sainte-Reine, & de Passy près Paris, ont des qualités différentes; elles sont pourtant toutes apéritives.

Les mines d'or sont au Roi; celles d'argent aux Barons. Le dixiéme du produit des mines, qui appartiennent au Roi, par droit de souveraineté, a été réduit par l'Ordonnance d'Henri IV, de 1601, aux substances métalliques; & elle excepte de ce droit les substances terrestres; savoir, les mines de soufre, de salpêtre, de fer, d'acier, de pitroli, de charbon de terre, d'ardoise, plâtre, craie & autres sortes de pierres, pour bâtimens & meules de moulin.

Nous avons dans le Dauphiné, le Languedoc, le Vivarez, & le Gévaudan, des carrieres de jais naturel, qui est une espéce d'ambre noir, dont les Anciens faisoient des miroirs, avant qu'on eût trouvé le secret de mettre les glaces au tain: on contrefait le jais, par une sorte de verre ou d'émail coloré, qu'on tire à la lampe en filets creux.

On met au nombre des minéraux, les sels & les pierres. J'ai parlé des pierres à bâtir, au commencement de cet Ouvrage; les autres pierres seroient un objet trop vaste pour notre Maison Rustique.

Je dirai seulement pour la curiosité, qu'on trouve près de Montauban, dans les Pyrénées, en Ecosse & ailleurs, une pierre filamenteuse qu'on appelle *amiante* ou *asbete*, qui est incombustible: étant bouillie dans une lessive faite avec de l'indigo ou de la guéde, puis battue sous le marteau, elle devient si souple, qu'on la peigne, qu'on la file & qu'on en fait un papier & une toile qui se nettoyent en les jettant dans le feu. Les Cypriots en faisoient autrefois des voiles; les Anciens s'en servoient, & on dit que les Tartares s'en servent encore à envelopper les corps morts qu'ils veulent brûler, pour en conserver les cendres: par la même raison, les Charlatans, dans les siecles d'ignorance, vendoient à l'épreuve du feu des croix d'amiante, pour des croix du bois de la vraie-croix. Quelques Naturalistes ont confondu l'amiante avec l'alun de plume, espéce de talc, qui est aussi incombustible. Il faut le frotter d'huile de tems en tems, pour entretenir la souplesse de ses fils.

A propos d'*alun*, c'est d'eau d'alun que se frottent ceux qui manient des barres de fer rouge, ou qui font fondre de la cire d'Espagne sur leur langue. Ce minéral stiptique sert aussi à lier les couleurs, à empêcher que le papier qui en est trempé ou frotté, ne boive, &c.

Opérations chymiques, pour imiter les Pierres précieuses.

Prenez une livre de cailloux fort blancs, ou du cryſtal de roche, huit onces de nitre, quatre onces de borax, deux onces d'arſenic blanc; mettez le tout en fuſion à un feu très-fort; vous aurez un cryſtal qui ſera la baſe des autres pierres.

Faites fondre, à un feu très-violent, ſix onces de ce cryſtal, une once de ſafran de Venus, deux grains d'or fulminant, vous aurez un rubis. L'orpiment cuit avec du verre ſe change auſſi en rubis.

Quatre onces de ce cryſtal, douze onces de minium, un ſcrupule de ſafran de Mars, donneront un chryſolithe.

On imite les émeraudes, par un mélange de ce même cryſtal, de minium, de cuivre, de ſafran de Mars, ou de chaux d'argent.

Sels communs.

Outre le ſel gemme, qu'on trouve en roche dans la Catalogne, dans la Pologne, dans la Perſe, en Egypte, aux Indes & preſque par-tout, & qui eſt un ſel blanc, dur & tranſparent, qui eſt le plus abondant & la baſe des autres ſels, il y en a deux autres ſortes, dont on ſe ſert en alimens, ſavoir, le ſel de fontaines & de puits, & le ſel de la mer.

Le premier, que j'appellerai ſel de terre, ſe tire par l'évaporation qu'on fait des eaux ou de quelque fontaine, comme à Salins, en Franche-Comté; de quelques puits, comme en Lorraine; ou de quelques lacs, comme en Italie, en Allemagne, & au Comtat Venaiſſin.

Le ſecond, qui eſt beaucoup plus commun, eſt le ſel marin: on le tire ou par évaporation, comme en Normandie; ou par cryſtalliſation, comme à Brouage & à la Rochelle.

On tire le ſel par évaporation, en faiſant bouillir l'eau de la mer, à feu lent dans des grandes chaudieres de plomb, ce qui rend un ſel blanc, & bien moins ſalant que le gris. Voyez ce qui a été dit ci-devant des Salines, au Chapitre *des Marais*, page 687.

Le *natron*, eſt encore une eſpéce de ſel noir & griſâtre qui vient d'un lac d'eau morte, dans le territoire de Terrana en Egypte: cette eſpéce de nitre nous arrive par Marſeille & par Rouen: il fait une grande efferveſcence, quand il eſt mêlé avec les acides: on s'en ſert pour l'apprêt & la conſervation des cuirs, & pour le blanchiſſage des toiles, mais il les brûle, s'il n'eſt corrigé par d'autres cendres. Il y a auſſi du natron blanc, qui reſſemble aſſez au ſalpêtre ou à la ſoude blanche.

Salpêtre, Soufre, Poudre à canon.

Le *nitre* ou *ſalpêtre*, eſt un ſel foſſile ſalé, compoſé d'un ſel acide & d'une terre abſorbante; il eſt amer, frais ſur la langue, âcre, & il fuſe ſur le charbon. Selon les Chymiſtes, le nitre eſt un acide enfermé dans un ſel volatil; & le ſalpêtre eſt le même acide, fortement engagé dans un ſel fixe. Il y en a beaucoup dans l'air, & il s'attache aux corps qui ſont capables de le recevoir, principalement au plâtre des vieilles murailles, aux terres & pierres des maſures, cavernes & caves; aux étables, colombiers & autres lieux empreints des urines des animaux terreſtres.

Pour en avoir, on amaſſe quantité de ces matieres, principalement des

plâtres; on les pile groſſiérement, puis on les met dans des muids dont le fond eſt percé de pluſieurs trous, & couvert de cendres de bois neuf, juſqu'au quart du vaiſſeau: on y verſe, à pluſieurs repriſes, de l'eau qui diſſout le ſel, & l'entraine avec elle dans des baquets qui ſont au-deſſous; ou bien on trempe ſeulement les platras dans de l'eau chaude, pour en diſſoudre les ſels, & on coule cette diſſolution. On jette enſuite l'eau impregnée de ces ſels ſur de la cendre commune, pour en faire une leſſive & dégraiſſer les ſels: on paſſe & repaſſe pluſieurs fois la liqueur ſur les mêmes cendres; & quand elle eſt claire, on la fait évaporer & cryſtalliſer. Pour cela, on met par exemple dix ou douze livres de ſalpêtre à-la-fois dans une quantité d'eau proportionnée, car s'il y en avoit trop, le ſel ſeroit trop affoibli & ne pourroit ſe coaguler; & ſi, au contraire il reſtoit trop peu d'eau, les cryſtaux ſeroient confus. Pour les faire beaux, on fait bouillir le ſalpêtre & l'eau dans un vaiſſeau de terre ſur un feu médiocre, continuel & égal, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite à un peu moins que le quart: puis on retire le vaiſſeau du feu, lorſqu'on voit paroître une pellicule ſur la liqueur; ce qui eſt une marque qu'il y reſte un peu moins d'humidité qu'il n'en faut pour tenir le ſel diſſous: alors on tranſporte doucement le vaiſſeau dans un lieu frais, l'agitant le moins qu'on peut; & le lendemain on y trouve des cryſtaux, qu'on ſépare de la liqueur, & qu'on fait ſécher. On met évaporer de rechef tout le reſte de la liqueur, on la laiſſe refroidir au frais, comme la premiere fois, & il s'y fait de nouveaux cryſtaux. On réitere ces évaporations & ces cryſtalliſations, juſqu'à ce qu'on ait tiré tout le ſalpêtre: celui des dernieres cryſtalliſations eſt un ſel blanc, ſemblable au ſel marin; il eſt bon de le mettre à part, pour s'en ſervir en aſſaiſonnemens. Les premiers cryſtaux ſont le ſalpêtre raffiné.

On peut auſſi purifier le ſalpêtre, en le faiſant bouillir dans de l'eau qu'on écume, & où l'on jette du vitriol & de l'alun en poudre.

Le ſalpêtre qu'on trouve attaché en petits cryſtaux ou fleurs ſalées, à des murailles & des rochers, s'appelle *ſalpêtre de houſſage*, à cauſe qu'on le ramaſſe en le houſſant avec des balais: c'eſt le meilleur pour faire de l'eau forte.

La terre dont on a tiré du ſalpêtre étant expoſée à l'air, dans un lieu couvert & à l'ombre, remuée de tems en tems, reprend au bout de ſept ans, tout autant de ſalpêtre qu'elle en avoit auparavant. Ceci eſt commun à la chaux vive, au ſel, à l'alun, au vitriol & à pluſieurs autres corps, qui, après avoir été dépouillés de leurs parties par le feu, étant enſuite expoſés à l'air, en tirent de nouvelles parties, & en ſi grande quantité, que leur poids en eſt augmenté conſidérablement.

Uſages. 1°. Le nitre eſt d'un grand uſage dans la Chymie & dans la Médecine: on en fait le cryſtal minéral, le ſel polychreſte, l'eau forte, l'eſprit de nitre, qui eſt la meilleure de toutes les eaux fortes, pour diſſoudre les métaux. On l'emploie auſſi pour rafraichir, pour exciter l'urine, pour éteindre les ardeurs du ſang, chaſſer la pierre, &c. 2°. Pour ſaler le ſaumon & les bons jambons; pour hâter conſidérablement toutes ſortes de végétations, comme je l'ai dit ci-devant, page 642. 3°. La plus grande conſommation du ſalpêtre ſe fait dans les Arſenaux, pour la poudre à canon.

Le *ſoufre*, qui entre auſſi dans la compoſition de la poudre à canon, eſt un minéral foſſile, gras & inflammable. Il y en a de deux ſortes; le ſoufre vif ou gris, & le ſoufre jaune. Le premier eſt une eſpéce de glaiſe griſe, qui eſt facile à s'enflammer, & qui en brulant, répand une odeur de ſoufre: on l'emploie à ſoufrer les vins qu'on envoie ſur mer: il doit être doux, uni, luiſant, tendre & friable pour être bon; on en trouve beaucoup dans la Sicile & autres lieux.

Le ſecond, qui eſt jaune, & qui eſt celui qu'on emploie le plus, eſt une matiere dure, caſſante, aiſée à fondre & à prendre feu : il ſe trouve aux environs du mont Ethna, Véſuve & autres. On le fait fondre ſur un feu modéré dans des chaudieres de fer, ſans y mêler d'eau ; & lorſqu'il eſt fondu entiérement, on y met de l'huile de baleine, qui fait monter, ſur la ſurface, toutes les ordures qui ſont dans le ſoufre ; puis on l'écume, & enſuite on le verſe dans des moules qui lui donnent la forme de canons ou bâtons, qu'on nomme *magdaléons* ; ils ont communément dix-huit lignes de diametre ſur ſix pouces de long. Le ſoufre en canon doit être choiſi d'un beau jaune, léger, caſſant & luiſant en-dedans. C'eſt de ce ſoufre dont on ſe ſert pour la poudre à canon : il eſt auſſi très-utile dans les manufactures de ſoie & de laine, dans la Médecine & la Chymie. On en tire une fleur, un magiſtere & une huile ou eſprit. Le ſoufre nous vient des affinages d'Hollande, de Veniſe & de Marſeille.

La *poudre à canon* eſt une compoſition, qui ſe fait avec du ſalpêtre bien raffiné, du ſoufre jaune bien écumé, & du charbon de bois bien pulvériſé : on broie le tout enſemble dans un mortier pendant vingt-quatre heures, en l'arroſant d'eau ou d'eſprit de vin ; enſuite on les humecte de nouveau ; enfin on tamiſe toute cette matiere, & on la fait paſſer par un crible pour la faire grener. Le ſalpêtre y entre pour les trois quarts, c'eſt ce qui en cauſe le grand effet par ſon étrange raréfaction, qui le réſout tout en vapeur & en air, & le fait péter : le ſoufre eſt ce qui allume, & on y ajoute du charbon qui eſt ſec, ſpongieux & plus ſolide, pour ſoutenir la flamme du ſoufre qui eſt très-légere, & que le ſalpêtre éteindroit bientôt. Le charbon de bois de troëne ou de bourdenne y eſt encore meilleur que celui de ſaule, & il faut qu'il ſoit bien broyé. Quand on veut rendre l'action de la poudre plus lente, on y ajoute du ſoufre ; & du nitre pour la rendre plus vive.

Les menues parties du ſalpêtre forment des colonnes à ſix faces ; le ſel marin forme des cubes ; le ſel vitriolique des loſanges ; l'alun des triangles ; le tartre vitriolé une colonne à ſix pans, terminée par une pyramide exagone ; les pyrites des polyedres ; l'antimoine, la neige & l'eau congelée des aiguilles ; l'huile des boules, &c. De tous les ſels, le nitre ſeul donne des vapeurs rouges.

Il y a des eſſais pour juger de la fineſſe de la poudre, à peu près comme on fait d'une montre pour la juſteſſe de ſon rouage. On peut faire de la poudre blanche avec de la poudre de ſaules pourris, au lieu du charbon ; on en peut faire de la noire avec des charbons de lin & de roſeaux ; de la rouge, jaune, verte-bleue, &c. La poudre *ſourde* ou *muette* ſe fait, dit-on, avec de la poudre commune, où l'on ajoute du borax, de la pierre calaminaire, ou du ſel ammoniac ; ou encore des taupes calcinées, ou de la ſeconde écorce de ſureau : à meſure qu'elle eſt moins bruyante, elle perd ſa force. Je ne parle point davantage de cette *fatale invention*, parce qu'il eſt défendu d'en faire hors des Arſenaux, & on pourroit en abuſer. Il n'y a rien de meilleur que la poudre de plomb, pour nettoyer les vaiſſeaux de verre & de fayance.

Terres, Carrieres, Poteries, Fayances, Couleurs, &c.

1°. C'eſt encore du ſein de la terre, ou plutôt c'eſt de la terre même, qu'on fait toutes ſortes de grès & de poteries, comme en Flandre, à Beauvais, en Auvergne ; de fayance, comme en Hollande, à Nevers & à Rouen : on vernit les poteries avec du plomb fondu, & la fayance avec de la potée, qui eſt de l'étain calciné, &c. Ce qu'on appelle *vaiſſeaux de grès*, ne ſont pourtant faits que de glaiſe, mais qui a une cuiſſon plus forte, étant cinquante heures dans

le fourneau, au lieu que la poterie ordinaire n'y eft que douze. Comme nous allons parler de la fayance, nous ne dirons rien davantage fur la poterie, qui fe fabrique à peu près de la même maniere.

La *fayance* eft une efpéce de poterie fine, faite de terre émaillée, dont l'invention & le nom font venus de Fayance, *Faenza*, ville d'Italie, d'où les anciens Ducs de Nevers, qui en étoient originaires, en apporterent l'art à Nevers, qui ne fubfifte que par fes manufactures qui font les plus anciennes de ce genre dans le Royaume.

La fayance s'y fait de deux fortes de terre: l'une eft appellée terre blanche ou fine; elle donne la beauté & la fineffe: & l'autre eft une terre jaune qui donne la force. On méle, avec proportion, ces deux fortes de terre. & on les broye enfemble dans un poinçon plein d'eau. On paffe cette terre & cette eau dans des tamis, & on les reçoit dans une foffe; apres quoi on tire la terre de la foffe, lorfqu'elle commence à fécher; puis on la remet dans une autre foffe, pour la faire fécher davantage, & on la porte enfuite dans une cave où on la laiffe en dépôt pendant quelques mois. Ce tems écoulé, on la marche ou piétine, on en forme des balons, qu'on porte fur le banc de Tourneur, qui bat cette terre de nouveau avec les mains, & après il la pofe fur le tour, quand il eft néceffaire de la travailler au tour; car il y a deux fortes d'ouvrages dans la fayance; les uns fe font au tour, & les autres au moule.

Au fortir du tour ou du moule, on met fécher lentement les vafes ou autres vaiffeaux, & enfuite on les cuit dans un four à deux fois par degrés. D'abord on les met cuire en crud: ces vaiffeaux de terre crue font changés par le feu en vaiffeaux de terre cuite, qu'on appelle alors *bifcuits:* on trempe ces bifcuits dans le blanc, on leur met la peinture que l'on juge à propos, on les arrange dans des boîtes nommées *gazettes*, & on les porte au feu une feconde fois. Il faut obferver dans les deux coctions de donner à la fayance le feu par degrés: on commence par un petit feu, on l'augmente enfuite, & on finit par le grand feu. Cette coction dure ordinairement à Nevers, vingt-quatre heures.

L'émail blanc de la fayance fe fait avec le plomb & l'étain calcinés enfemble dans un fourneau qu'on nomme *fournette*. Lorfqu'il y a cent livres de cette cendre ou calcination, on y ajoute quatorze livres de fel ou matiere faline, & cent livres de gros fable blanc, & l'on fait fondre le tout enfemble fur le fourneau où il fe durcit. On broye le tout dans un moulin fait exprès; &, lorfqu'il eft broyé, il devient blanc & liquide comme du lait, en y jettant une certaine quantité d'eau. On doit avoir foin de bien boucher ce lait, afin que la pouffiere ne s'y mêle point; & pour l'appliquer, on ne fait qu'y tremper le vafe après fa premiere coction, & on y ajoute les peintures comme nous l'avons dit. L'illuftre Raphael n'a pas dédaigné de peindre fur la fayance. La feconde coction eft celle qui fond les émaux, & qui donne la perfection à l'ouvrage.

Le jaune fe fait avec l'antimoine, la fuie, le plomb calciné, le fel & le fablon.

Le verd eft fait avec du cuivre & du plomb calcinés enfemble, auxquels on joint du fel & du fablon; car le plomb entre dans toutes les compofitions, auffi-bien que le fel & le fablon. On appelle le plomb médiateur, & il fert à coller l'émail fur la terre: le fel eft un fondant qui corrige la dureté de l'émail, & en rend la fufion plus facile: le fable donne de l'éclat, du brillant & de la confiftance à l'émail.

L'émail noir fe fait avec le fer & le plomb calcinés enfemble: on y joint à l'ordinaire le fel & le fablon.

Le beau rouge n'eft connu en France, que d'un petit nombre de perfonnes.

2° La terre glaife fert encore à faire de la brique, de la tuile, des carreaux

de toutes ſortes d'eſpéces, des buttes, des batardeaux, &c. du ciment, des pâtes à chapelet, des moules, figures, modeles & quantité d'autres petits ouvrages. Les Teinturiers même ſe ſervent de potaſſes.

3°. C'eſt auſſi de la terre qu'on tire le *marbre* & toutes ſortes de *pierres & moilons*, même les pierres de *molieres* ou *meules* à moulins, qui ſervent auſſi aux Rocailleurs, pour faire les grottes; parce qu'après les avoir taillées de diverſes figures, ils les colorent par le feu qui les rougit, ou par les eaux fortes, du vinaigre & du verd-de-gris, qui les rendent verdâtres. Les meules de Couteliers & de Taillandiers ſont de pierres de grès très-dur & d'un grain fort ſerré. Les bonnes viennent de Bourgogne & d'Angleterre. Pour fendre les rochers les plus durs, & en détacher les meules de moulins, après qu'on les a taillés en cylindre, on fait autour de ces rochers, quantité de trous, dans leſquels on inſere des chevilles de bois ſéchées au four, qu'on diſpoſe en rond, ſuivant la largeur des meules: dans les temps humides, ces chevilles groſſies & enflées par les vapeurs & les exhalaiſons fendent les rochers & détachent les meules.

La *chaux* doit être cuite à feu toujours égal, non-ſeulement juſqu'à ce qu'elle ſoit rougie, mais encore juſqu'à ce que la pierre ſoit tout-à-fait calcinée; ſans quoi elle ne s'empreindroit jamais des parties de feu qui font la chaux.

Le *plâtre* ſe vend au muid quand il eſt cuit; & à la toiſe quand il eſt crud, & il ſe conſerve en terre autant que le moilon; il ſert aux enduits à lier des pierres, & prend au moule toute ſortes de figures.

Dans les carrieres de Montmartre près de Paris, au-deſſus des maſſes de pierres à plâtre, il y a, parmi les pierres qu'on y cuit, des bans d'une pierre graſſe & blanche où l'on trouve le *gyps*, qui eſt non pas une pierre à plâtre, mais une eſpece de gros talc ou de pierre brillante & tranſparente, laquelle, étant calcinée au four, broyée dans un mortier, paſſée au tamis, & employée avec de l'eau collée & des couleurs, ſert à contrefaire le marbre, & à l'imiter ſi bien, que les yeux & la main s'y trompent: de même qu'on a inventé de nos jours la maniere de faire les *perles fauſſes* qui ſont ſi fort en vogue, en introduiſant avec un petit tube pointu & retourné dans des grains de verre que l'on nomme grains de giraſol, l'écaille des petits poiſſons nommés ables & goujons, très-communs dans la Marne & dans la Seine. Cette écaille diſſoute dans l'eau, reprend tout ſon luſtre en ſe ſéchant.

Les *ardoiſes* rouges valent mieux que les bleues, & celles d'Angers mieux que celles de Mezieres. On doit les tirer de la troiſiéme fonciere de chaque mine: elles ſervent à faire des plaques & des tables, & principalement à couvrir les maiſons. Il y a auſſi une pierre croûteuſe qui ſe fend par écailles, & qui ſert pour faire des dales, du pavé, des auges, &c. On l'emploie pareillement à couvrir; mais elle charge extraordinairement les toits.

Le *charbon de terre* eſt utile à tous ceux qui travaillent en fer, parce qu'il chauffe plus âprement que le charbon de bois, & qu'il en faut moins: celui d'Angleterre, qu'on appelle de Neufchatel, eſt bien meilleur que celui d'Ecoſſe, mais il eſt plus léger: c'eſt pourquoi on les mêle pour faire corps; car celui d'Ecoſſe ſeul n'eſt pas ſi bon. Le charbon de France eſt aſſez eſtimé; mais il en faut davantage, & il ne tient pas tant au feu que les précédens. Celui de Saint-Etienne en Forez & du Lyonnois eſt le meilleur. Celui d'Auvergne eſt fort bon, & il y en a qui ne cede guère à celui d'Angleterre. Celui de Saint-Dizier eſt le moindre de tous.

Le *charbon de pierre*, ſi commun en Nivernois & en Bourbonnois, eſt ſpongieux & fait un feu vif; mais la vapeur en eſt maligne, & il a une odeur de ſoufre inſupportable.

Ces

Ces deux ſortes de charbons ont, ainſi que le naphthe dont nous parlerons ci-après, une propriété ſinguliere, qui eſt que pour les faire bien brûler, il faut les arroſer d'eau, & l'huile les éteint. On les vend au demi-minot comble.

La *houille* eſt une terre noire & graſſe qui ſert de charbon de terre aux Forgerons. Dans le pays de Liége, où l'on dit que l'invention en a été trouvée, les Particuliers, & généralement tout ce qu'on appelle *Flamands Rouchis*, même les Braſſeurs, en brulent en place de charbon & de bois : on l'y débite par quarrés longs à-peu-pres comme une brique coupée en deux, & on la conſomme dans ces eſpéces de forneaux quarrés faits de grillages de fer, où le feu bleuâtre & la chaleur de la houille durent une demi-journée.

Enfin on tire encore de la terre & du ſable, les *pierres à fuſil*, les *cailloux pyrites*, qui ſont une eſpéce de marcaſſite propre à tirer du feu ; les *pierres à moudre*, les *pierres à aiguiſer*, la *pierre de touche*, qui eſt une eſpéce de marbre ; l'*albâtre*, la *marne*, &c.

Toutes ces choſes ont chacune leur utilité & leur débit particulier ; nous en avons dit une partie ci-devant : & ceux qui auront dans leur héritage des veines de terre propres à en faire des carrieres, des plâtrieres, chauffours, ardoiſieres, tuileries, briqueteries, poteries, &c. ſauront bientôt tout ce qui eſt de détail, pour ouvrir, façonner & débiter ces productions terriennes.

Outre les charbons de terre & de pierre, & la houille dont je viens de parler, on brûle encore des *tourbes* dans les endroits où le bois eſt rare, comme en Hollande, Flandre, Amiens, Dieppe, la Rochelle. Les tourbes ſont des mottes de terre marécageuſes & ſpongieuſes, dont on ne trouve ſouvent les veines propres que par lits ſouterrains, comme la glaiſe. Dans les Pays-Bas, elles ſont ordinairement ſoufrées. L'uſage des tourbes a quatre ſiecles d'ancienneté conſtante. Les meilleures ne ſe font que de l'herbe & ſuperficie des gazons qu'on coupe en forme de briques & qu'on fait ſécher : c'eſt ainſi que les Laboureurs de Cornouaille en Angleterre ne ſe chauffent que de l'herbe de leurs champs, qu'ils coupent toute avant d'y mettre la charrue ; & ces mottes ſechent & brûlent aiſément, parce que ce ne ſont preſque que des racines & filandres d'herbes. Les tourbes d'Ecoſſe ſont très-puantes, quoique ce ſoient des gazons où l'herbe eſt encore, & qu'on tire d'une terre qui, au bout d'un mois, produit de nouvelle herbe.

Dans la vallée de Somme, depuis Amiens juſqu'à Abbeville, on tire la tourbe des prés, parce que tout le fonds en eſt ſpongieux & tiſſu d'une infinité de racines, même ſous trois pieds d'épaiſſeur de terre ſolide ; ce qui fait que les foſſés à tourbes ſe rempliſſent aſſez vîte : il s'y en fait une ſi grande conſommation, qu'il n'y a point de meilleur revenu qu'un pré à tourbes ; il y vaut communément trois mille livres l'arpent. Après que tout le pré a été bien fauché & bien pâturé, les Tourbiers ou gens de journée enlevent, à coups de beche, toute la terre du pré, qu'on ſépare en différens quartiers qui ſe tourbent les uns après les autres. On en coupe la terre par morceaux à-peu-près de la forme d'une brique, & on les fait ſécher au ſoleil ou à l'air ſur le pré même, en les dreſſant & en les appuyant l'un contre l'autre ſur leur longueur, pour qu'ils s'égouttent : puis on les arrange par petits tas un peu au large, & on les retourne de tems en tems pour qu'ils ſéchent bien ; & enfin on les dreſſe par piles ou meules comme le foin, pour les vendre le plutôt qu'on peut. Les meilleures tourbes ſont celles qui ont été priſes de la ſurface du pré, & qui ont été faites dans la plus belle ſaiſon, ſans avoir reçu aucune pluie. On met ainſi en tourbes, tout ce qu'on peut tirer de terre du pré qu'on fouille par quartiers, juſqu'à ce que l'eau ne puiſſe plus être pompée ; à quoi vingt hommes travaillent continuellement pendant tout l'été. Quand la foſſe eſt épuiſée, on fouille un autre quartier, & ainſi de ſuite, pendant que les quartiers,

les premiers tourbés se remplissent de terre; ce qui peut aller à quinze ou vingt ans.

La tourbe (à la différence des mottes à brûler qui se font de tan) est toujours noire, massive, & dure, quoique friable; elle ne se casse & ne se résout point à l'eau, quoiqu'elle reste même exposée pendant une année entiere à toutes les injures du tems : elle est cependant très-légere quand elle est bien seche; mais lorsqu'elle est mouillée, elle est fort lourde & très-puante à brûler : on en sent l'odeur à deux & trois lieues d'Amiens, plus que dans Amiens même. En Hollande les tourbes sont des mottes de terre soufrées.

5°. On tire encore de la terre, le tripoli, la magnese, le safre, la sanguine, la calamine, l'ocre, &c.

Le *tripoli* est une pierre tendre & d'un blanc rougeâtre qu'on tire de ces mines, qu'on trouve en grand nombre en différens endroits de l'Europe. Il sert à donner le poli aux ouvrages de plusieurs Ouvriers, à nettoyer certains ustensiles de ménage.

La *magnese* est une pierre fossile, que les Verriers mettent en petite quantité pour purifier le verre & le rendre fort clair; mais en grande quantité, elle le rend très-bleu ou pourpre. Les Potiers de terre s'en servent, après l'avoir réduite en poudre, à enduire leurs ouvrages. La magnese paroît noire lorsqu'elle est crue; mais, quand elle a passé par le fourneau, elle est d'un beau bleu.

Le *safre* est utile aux Verriers & Fayanciers à mettre en bleu leurs ouvrages qui demandent cette couleur. C'est une pierre, couleur d'œil de perdrix : elle vient des Indes.

La *sanguine*, autre pierre fossile très-rouge, sert à faire des crayons, & à brunir les feuilles d'or que certains Ouvriers appliquent sur leurs ouvrages.

La *calamine*, soit la grise, qui vient d'Angleterre, de Liége ou d'Allemagne, soit la rouge, qu'on trouve en France, est une terre dure & bitumineuse, qui, étant mêlee, à poids égal, avec du cuivre rouge, lui donne une couleur jaune, & augmente son poids d'un tiers. On nomme laiton, le cuivre mêlé de calamine.

L'*ocre* est une terre fossile de couleur jaune, dont il y a des mines dans la Province de Berry & en Angleterre : elle est très-utile pour la peinture. L'ocre, qui est d'un jaune rougeâtre, s'appelle ocre du ruth.

Il y a aussi quantité d'autres terres naturelles, qui servent principalement à crayonner & à peindre, tant à fresque qu'à détrempe & à l'huile, pour faire les couleurs simples ou composées. Telles sont le *blanc*, qui se fait avec de la chaux éteinte depuis long-tems, & de la poudre de marbre blanc mis à dose égale, parce que le trop de marbre noircit : c'est de ce blanc qu'on peint à fresque. Pour peindre à détrempe, on se sert du blanc de craie ou de plâtre broyé avec de la colle de gants : ce dernier blanc sert aussi pour peindre en huile, aussi-bien que le *blanc de plomb*, qui se tire du plomb qu'on a mis avec du vinaigre, dans des pots enterrés dans du fumier; en sorte qu'au bout de trente jours, il s'y forme des écailles de rouillure qui changent & deviennent un fort beau blanc, que l'huile acheve de corriger en le broyant sur la pierre, après l'avoir bien broyé avec de l'eau : on l'appelle autrement *blanc de ceruse*; il se garde dans l'eau; on en fait aussi d'étain & d'urine, & c'est le blanc dont les femmes se fardent.

Le *stil de grun*, couleur jaune, se fait de graine d'Avignon bouillie, puis chargée de cendre de sarment ou de blanc de craie mêlé avec de la colle de gants, & ensuite passé dans un linge fort fin. Nous parlerons ci-après de la graine d'Avignon. Le *bleu* artificiel se fait de sable, de sel de nitre & de limaille de cuivre.

Le *blanc d'Espagne* ou de Rouen, que les Epiciers vendent par petits pains, se fait avec du plâtre bien battu qu'on sasse dans des tamis bien fins. En le noyant dans de l'eau, on l'affine le plus qu'on peut, & on en forme des pains, que l'on

fait bien ſécher. Il ſert à blanchir l'argenterie & à quantité d'autres uſages, principalement pour blanchir à colle, ſoit murailles ou bois, même pour dorer. On fait infuſer ce blanc, bien écraſé, dans de la colle faite de rognures de parchemin ou de gants, paſſée par un linge & toute chaude. Quand le blanc a été infuſé, bien diſſous, puis paſſée dans un linge, on blanchit l'ouvrage, en y appliquant, avec une broſſe de poil de ſanglier, au moins trois couches égales, qu'on ne met que l'une après l'autre, & quand la précédente eſt ſeche, pour que le blanc ne s'écaille point. Lorſqu'il eſt bien ſec, on le polit, en le mouillant avec la broſſe, à meſure qu'on le frotte avec un linge poſé autour d'un bâton; ou bien, avant qu'il ſoit tout-à-fait ſec, on le polit avec de l'herbe, appellée prêle, pour qu'il ſeche plus vîte: on y met de l'huile de noix ou de térébenthine en le broyant, comme on fait au blanc de plomb, & cela fait qu'il ne change point. Il faut encore coller ce blanc devant & après d'une couche ou deux de colle de cuir.

Le *blanc des Carmes* ſe fait avec de la chaux de Senlis de la plus blanche; l'ayant éteinte, on la paſſe dans des petits tamis bien fins, on l'emploie claire comme du lait, & on en donne cinq ou ſix couches; mais on doit laiſſer ſécher chaque couche avant que d'en mettre une autre, & bien *manier* toutes les couches, c'eſt-à-dire, les bien frotter avec la broſſe; c'eſt ce qui le rend reluiſant & le fait tenir plus ferme. Si on veut le faire reluire parfaitement, il faut encore le frotter avec une broſſe de poil de ſanglier, ou avec la paume de la main, lorſqu'il eſt bien ſec. Quand ce blanc eſt employé ſur de la pierre ou du plâtre bien ſec, il ne jaunit point.

Si on veut faire du *noir poli* en façon de marbre, on prend du noir de fumée calciné, on le broie avec un peu de pierre de mine, de l'huile d'olive & de l'eau de ſavon: étant détrempé avec de la colle de détrempe, dont on parlera ci-après, on en donne deux ou trois couches; & quand il eſt ſec, on le brunit avec la dent de loup ou de chien, ou avec la pierre ſanguine: pour qu'il y paroiſſe des veines de marbre blanc, on y fait des petites veines blanches, avec un pinceau, avant que de le brunir. Le liége noir brûlé fait le *noir d'Eſpagne*.

Maniere de nettoyer un tableau. Mettez-y de l'azur en poudre, & frottez-le avec de l'eau & une éponge, cela emportera toute l'ordure & la fumée: vous laverez enſuite le tableau juſqu'à ce que l'eau ſoit nette. Ou bien, ſi vous n'y voyez plus rien, mettez-y du ſavon noir, & au bout d'une heure & demie ou deux heures, lavez-le & le frottez avec une éponge, juſqu'à ce que l'eau ne ſoit plus graſſe; mais ne laiſſez pas le ſavon plus de deux heures ſur le tableau, parce qu'il emporteroit toutes les couleurs. On ſe ſert auſſi d'urine toute chaude, ou de pierre de ponce broyée pour les tableaux groſſiers. L'huile d'aſpic eſt encore propre à enlever la craſſe & nettoyer les tableaux; mais il faut auſſi prendre garde qu'elle n'emporte les couleurs: on la fait avec les fleurs & les petites feuilles de l'aſpic, qui eſt une eſpéce de lavande: il en croît beaucoup en Provence & en Languedoc. Vous pourrez enſuite mettre ſur vos tableaux un vernis ſimple, qui n'eſt autre choſe que l'écume de quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau.

Moyen de nettoyer l'argenterie ſans bouillitoire. Prenez quatre onces de ſavon blanc, rapé dans un plat, avec chopine d'eau chaude, pour un ſol de pain & de lie de vin, avec autant d'eau chaude dans un autre plat, & pour un ſol de cendre gravelée, avec pareille quantité d'eau dans un troiſiéme plat; puis trempez une broſſe de poil dans la liqueur de pain & de lie, enſuite dans la gravelée, & enfin dans l'eau de ſavon; lavez-en l'argenterie avec de l'eau chaude, & l'eſſuyez d'un linge propre & ſec.

Choſes qui ſe mangent; champignons, morilles, &c.

On trouve ſur la terre les champignons, les mouſſerons, les morilles, les

truffes, les mâches, la perce-pierre, le houblon, la coulevrée, les ſaligots ou châtaignes d'eau, la chicorée ſauvage, l'halime, les épines jaunes, les raiponces, le poivre d'Inde, la vigne porrette, & quantité d'autres choſes bonnes en aliment. On en fait même de la plupart des proviſions pour le ménage, comme de la criſte-marine & de la perce-pierre ſur les bords de la mer, des champignons & des truffes, &c.

Les *champignons* de bois, qu'on trouve ſur les rives des forêts, ſont très-larges; mais ils ne ſont pas ſi odorans, ſi colorés, ni ſi ſains que les champignons des prés, qui croiſſent dans les prairies & pâturages, & qui ne pouſſent guère qu'après les premiers brouillards de l'automne. La *veſſe-de-loup* n'eſt bonne à rien, ſi ce n'eſt qu'on ſe ſert de la poudre qui en ſort pour arrêter le ſang dans toutes ſortes d'hémorragies, ſur-tout pour les hémorroïdes. Les champignons qui croiſſent aux arbres, comme au ſapin, au pin, &c. ne ſont d'uſage qu'en médecine: ceux qu'on trouve ſur le ſureau, & qu'on appelle *oreilles-de-Juda*, ne ſe peuvent manger ſans danger de mort.

L'*amadou* ſe fait en Allemagne avec cette eſpéce de grands champignons ou d'excroiſſances ſpongieuſes, qui viennent ordinairement ſur les vieux arbres, particuliérement ſur les chênes, frênes & ſapins: cette matiere étant cuite dans de l'eau commune, puis ſéchée & bien battue, ſe remet dans une forte leſſive préparée avec du ſalpêtre, au ſortir de laquelle on la met de nouveau ſécher au four.

Le *mouſſeron* eſt un champignon fort petit, mais d'un goût exquis, qui croît, en Mai & en Septembre, aux lieux ombrageux, dans les bois, ſous les arbres & entre les épines: il eſt ſouvent enveloppé dans la mouſſe, ce qui lui a fait donner le nom de mouſſeron: la terre ſur laquelle il naît eſt griſe, & il revient tous les ans au même lieu d'où on l'a tiré. On en trouve quelquefois dans les pâtures arrangés en grands cercles.

La *morille* eſt une eſpéce de champignon printanier: elle eſt plus ſaine que le champignon ordinaire, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle eſt rouſſe, ſpongieuſe, & percée de pluſieurs trous, à-peu-près comme la mûre; au lieu que le champignon eſt feuilleté. Elle croît, au mois d'Avril, aux pieds des arbres, dans les bois, & dans les lieux herbeux & humides. Le champignon aime les lieux un peu plus ſecs & plus aërés.

Les *truffes* ſont preſque faites comme des topinambours: elles ſont blanches, noires ou griſes, & on en trouve qui peſent une livre: elles croiſſent dans les terres ſeches & crevaſſées, & dans les terres ſablonneuſes où il y a beaucoup d'arbriſſeaux. Les truffes du printems ſont plus tendres que celles d'automne; mais il en vient davantage dans cette derniere ſaiſon, ſur-tout, à ce que certaines gens prétendent, quand la pluie y eſt accompagnée d'éclairs & de tonnerre. La longue habitude apprend aux Payſans à connoître les terres à truffes: les cochons en ſont très-friands; & comme ils les ſentent de loin, on ſe ſert quelquefois d'eux pour qu'ils découvrent les truffes en fouillant la terre; & pendant qu'on les en retire, on leur donne des châtaignes pour les animer à une nouvelle quête. On ne fouille les bonnes truffes que depuis le mois d'Octobre juſqu'à la fin de Décembre, & quelquefois juſqu'aux mois de Février & de Mars: pour lors elles ſont marbrées, au lieu que dans les mois de Juillet & d'Août elles ſont blanches. On connoît l'étendue d'une truffiere, en ce qu'il ne croît aucune herbe ſur la terre où elle eſt: la terre ſe gerſe auſſi dans ces endroits, elle eſt plus légere, & on y voit voltiger des mouches bleues formées de certains vers qui ont leurs nids dans ces truffes. Les Payſans ont une eſpéce de houlette pour tirer la truffe ſans la couper; on dreſſe des cochons, & dans le Montferrat des chiens, à la chaſſe de la truffe.

Gommes, Manne, Résines, Poix, Bitumes, Colosane, Goudron, Vernis, Laque, Glu, &c.

1°. La *manne* est une liqueur blanche & douce qui coule d'elle-même ou par incision, des branches & des feuilles de quelques arbres, comme du frêne, tant domestique que sauvage, & sur-tout du méleze. Les Anciens trouvant la manne sur tant d'arbres différens, croyoient que c'étoit une chose étrangere aux arbres, & en attribuoient l'origine à la rosée; mais la manne ne tombe pas du Ciel, c'est le suc nourricier des arbres qui transsude au travers des branches & des feuilles; c'est pourquoi les habitans du pays où l'on en recueille, craignent, avec raison, les années trop fertiles en manne, parce qu'une trop grande évacuation fait mourir les arbres. Les montagnes de Briançon en Dauphiné & la Calabre en fournissent à toute l'Europe. On trouve ce suc salutaire tous les matins à la pointe du jour pendant la canicule & tout le mois d'Août: il n'y a que les branches les plus tendres & les plus exposées au soleil qui en donnent, & elles meurent ensuite, ou languissent & ne produisent plus rien. Elle est plus abondante pendant les chaleurs violentes; elle se trouve ordinairement sur les feuilles, parce qu'étant raretiées par la chaleur du jour, elles donnent par-là une entrée plus libre à ce suc; & la fraîcheur de la nuit, en resserrant les feuilles, en exprime la manne qu'on recueille le matin. Il y en a de différentes sortes; il y a aussi diverses façons de les cueillir, suivant les pays.

2°. Le *baume* est un troisiéme suc qui vient de l'écorce de plusieurs plantes: ce n'est qu'une huile qui a perdu ses parties les plus subtiles & les plus fluides en coulant des arbres: c'est par-là qu'il a acquis une consistance un peu épaisse.

La *poix*, qui est le quatriéme suc qu'on rencontre dans les écorces, est le suc huileux privé des parties subtiles, melé avec les parties fibreuses de la plante, plus épaissi, plus gluant & plus noir que le baume: sa consistance se distingue des autres sucs.

La *résine* n'est que la poix réduite en un corps dur friable, qui se dissout dans l'esprit de vin ou dans l'huile: elle se nomme *colosane*, quand elle est bien durcie & devenue brillante comme du verre.

Il coule encore des écorces un autre suc, qu'on trouve aussi avec les semences de quelques plantes umbelliferes: c'est la *gomme*, qui est un suc saponaire qui se dissout dans l'eau, qui se durcit par la chaleur, qui s'enflamme & qui ne devient pas friable. Elle se trouve souvent mêlée avec la résine.

3°. Toutes les gommes & résines sont donc des sucs gras & visqueux qui coulent de certains arbres, & qui servent à brûler, à gommer des chapeaux, rubans & autres marchandises, à faire des couleurs ou à les faire tenir sur le velin & sur le papier, & à faire de la poix & autres drogues. La gomme se fond à l'eau, & la résine ne se fond qu'au feu.

La meilleure de toutes les résines est la *térébenthine*; on en fait boire pour les chûtes & pour certaines maladies de femme: elle doit être blanche, tirant un peu sur le bleu. Celle du lentisque vient ensuite; c'est le mastic qui sert particuliérement aux Orfevres pour donner l'éclat aux diamans. Les résines du pin & du sapin vont après, & enfin celles de la pesse & du cyprès. Les résines seches se tirent des pommes de pin, de sapin & de la pesse; & les liquides viennent du térébenthe, du méleze, du lentisque & du cyprès. La meilleure résine est celle qui est odorante & transparente, qui n'est ni seche, ni humide, & qui ressemble à la cire. La résine du pin est blanche & odorante, & elle se convertit en torches,

ſur-tout quand l'arbre ſe pourrit. Les bois réſineux ſont ſi gras, qu'ils ſervent de flambeaux pour éclairer la nuit dans les pays de montagnes.

On en tire la réſine dans le tems que la ſeve eſt dans ſa plus grande fermentation. Les Payſans vont alors dans les bois, inciſent la tige des arbres réſineux, (les ſapins ſont les plus communs) & il en ſort bientôt après une liqueur blanche, gluante & d'une odeur forte : ils la recueillent avec des cornes de bœuf qu'ils y attachent, ou dans de petits ſeaux de ſapins qu'ils mettent au pied de chaque arbre. Les Payſans de la Franche-Comté, ſur-tout vers le Mont-Jura, en font un aſſez bon commerce; & c'eſt pour cela qu'on appelle cette réſine *poix de Bourgogne* : elle eſt extrêmement tenace; on en employe à faire des emplâtres deſſicatifs.

Il y a des poix ou bitumes, dont les uns coulent naturellement des rochers, & les autres ſurnagent ſur les eaux, mais il y en a peu : tels ſont de ce nombre le naphthe, le petrole, le bitume d'Auvergne & l'aſphalte.

Le *naphthe* & le *petrole* ont la propriété de s'enflammer très-aiſément, & même de brûler ſous l'eau; auſſi les emploie-t-on dans les feux d'artifice : ils entrent auſſi dans la compoſition de pluſieurs remédes, & dans les vernis noirs : on s'en ſert encore communément pour goudronner les vaiſſeaux & les cordages. Dans la Sicile & dans quelques autres endroits, on en brûle dans les lampes pour éclairer. Le naphthe & le petrole ſont des eſpéces d'huile qui découlent par les fentes de certains rochers, qui ſont dans le Duché de Modene, & près de Beziers en Languedoc. Il y en a de différentes couleurs; mais les plus ordinaires ſont la blanche & la noire : on ne trouve que de la noire près de Beziers.

Il y a encore une autre ſorte de naphthe d'une odeur très-déſagréable, qu'on appelle *bitume d'Auvergne*. Il eſt mou, noir, prenant feu aiſément, & ayant beaucoup de reſſemblance à de la poix liquide : on en trouve en Auvergne, entre Riom, Montferrand & Clermont, où il ſort de terre en abondance, & dans d'autres Provinces de France.

L'*aſphalte*, ou bitume de Judée, eſt une graiſſe ou huile noirâtre que les Arabes trouvent ſurnageant deſſus les eaux de la mer morte, & qu'ils recueillent : elle eſt d'un noir luiſant : on s'en ſert pour la compoſition de la thériaque, & pour les beaux vernis noirs qui imitent ſi parfaitement ceux de la Chine.

Il y a auſſi une autre eſpéce d'aſphalte, mais c'eſt une pierre foſſile qu'on trouve dans les mines qui ſont en Aſie dans la vallée de Sydim, & en Suiſſe dans le Comté de Neufchatel.

Pour tirer la poix des arbres réſineux, on les fend en petites branches qu'on jette dans un four dont l'aire eſt en talus, & qui a deux ouvertures : par l'une on y met le feu, & par l'autre on recueille la poix qui coule ſur l'aire du four, & qui tombe dans des baſſins poſés ſur le plancher : c'eſt la fumée épaiſſe qui rend la poix noire comme nous la voyons.

On fait cuire la poix liquide, quand on veut la convertir en poix ſeche, ou en tirer de la ſuie, comme on fait des encens; ou encore pour en faire de la *colofane*. On la compoſe ou de marc de térébenthine diſtillé, ou de poix-réſine fondue pluſieurs fois, & jettée autant de fois dans de l'urine; ce qui occaſionne qu'elle perd ſon odeur, & qu'il y a comme autant de dents de ſcie, qui ſont cauſe que l'archet, frotté de colofane, ſautille & tremble ſur les cordes de violon.

La *poix navale* ſe fait de vieux pins, qui ſont preſque tous convertis en torches, qu'on arrange en un bucher comme le charbon, & on en tire ainſi la gomme dont on enduit les navires : c'eſt ce que nos Marins appellent du *brai*, dont les habitans du Nord font leur principal commerce. Quand on y a jetté du

suif & des étoupes ou des vieux cables battus, cela fait le *goudron* dont on poisse les vaisseaux. Le goudron, pour être bon, ne doit point être brûlé ni mêlé d'eau, & sa couleur doit tirer sur le jaune. Le goudron de Wibourg passe pour le meilleur : celui du Mexique n'est bon que pour le bois, il brûle les cordages.

La gomme de genievre vient au printems, & c'est la *sandaraque*, autrement dit *vernis*, dont on se sert pour colorer les ouvrages de menuiserie. Le *vernis d'Ecrivain* se fait de cette sandaraque mise en poudre subtile, dont on frotte le papier avec un pied de lievre, & cela en fait boire l'encre & empêche qu'elle ne s'étende. Le *vernis liquide* se fait aussi de cette gomme, en y ajoutant de l'huile de lin : on en met sur les cartes de géographie & sur les tableaux, pour les conserver & leur donner de l'éclat. Quelques-uns appellent ce vernis *gomme arabique* ; mais la vraie gomme arabique découle de l'acacia d'Egypte, en petites larmes blanches, claires & transparentes. Le *vernis de la Chine*, qu'on fait ici pour imiter celui de ce vaste Empire, se fait avec du fromage de Gruyere délayé, de façon qu'il est comme de la glu ; & on y jette un peu de chaux vive, qu'on colore avec du cinabre, si on le veut rouge ; ou avec du noir de fumée, si on le veut noir. Le *vernis doré* dont on dore les cuirs & les bordures de tableaux, est du vernis commun fondu avec l'huile de lin & aloes succotrin, & mis sur des feuilles d'étain ou d'argent. Ce vernis est de couleur brune ; mais lorsqu'il est appliqué sur les feuilles d'étain poli & bruni qu'on met sur les cuirs, la couleur blanche de l'étain qui passe au travers du vernis & qui se mêle avec la sienne, en forme une très-éclatante qui imite parfaitement celle de l'or. Un savant Académicien de nos jours a éprouvé que la propolis qu'on trouve dans les ruches des mouches à miel, étant dissoute dans de l'huile de térébenthine ou dans de l'esprit-de-vin, peut être substituée à ce vernis, pour donner une couleur d'or aux feuilles d'étain & d'argent ; & que, si on l'incorpore avec du mastic & de la sandaraque, elle est très-bonne pour faire des cuirs dorés.

La *laque* est encore une espéce de gomme ou résine dure, ordinairement rouge, claire & transparente, dont on fait la cire d'Espagne. La vraie laque se fait aux Indes, par le concours d'une infinité de fourmis ailées ou de moucherons qui s'amassent sur des petits batons gluans, qu'on dispose exprès pour les y attirer, & qu'on ratisse ensuite. Il y a aussi une gomme laque qui dégoutte des arbres. On fait de la fine laque de l'extrait ou de la lie de la cochenille qui sert aux Teinturiers ; & le nom de laque est commun à plusieurs espéces de pates séches dont les Peintres se servent.

On appelle aussi laque artificielle une substance colorée qu'on fait en France, & qu'on tire des fleurs ; comme la laque jaune, de la fleur de genet ; la rouge, du pavot ; la bleue, de l'iris ou de la violette, &c. On tire les teintures de ces fleurs en les faisant distiller plusieurs fois avec de l'eau-de-vie, ou bien en les faisant cuire à feu lent dans une lessive de soude & d'alun : elle sert aux Enlumineurs.

On fait encore la laque artificielle avec du bresil bouilli dans la lessive de cendres de sarment de vigne, en y ajoutant un peu de cochenille & de terra-merita, de l'alun calciné, & un peu d'arsenic qu'on incorpore dans des os de séche pulverisés, dont on fait de petites tablettes, qu'on met sécher sur la carte. Si on la veut fort rouge, on y ajoute du jus de citron ; si on la veut brune, on y met de l'huile de tartre. On en fait aussi avec des tontures d'écarlate bouillies dans la lessive de cendres gravelées, ou de tartre calciné. La laque colombine se fait avec du bresil de Fernambourg trempé dans du vinaigre distillé pendant un mois, mêlé avec de

l'alun, incorporé dans des os de ſeche. Le marc de la laque colombine fait une belle couleur de pourpre.

La *cire d'Eſpagne* ou *cire à cachetter* eſt compoſée de gomme laque, de poix-réſine & de craie : on y ajoute du cinabre broyé pour la cire rouge, du noir de fumée pour la noire, de l'orpin broyé pour la jaune, & d'autres drogues pour les autres couleurs.

Le *ladanum* eſt une eſpéce de gomme qui ſort des feuilles des ciſtes. Les boucs & chevres en broutant les feuilles de ces arbriſſeaux, fort communs dans les pays chauds, reviennent à l'étable avec la barbe chargée d'une ſubſtance graſſe, que les Payſans ont ſoin de ramaſſer avec des eſpéces de peignes faits exprès. Ils mettent cette matiere en maſſe, & l'appellent *ladanum* naturel ou *ladanum* en barbe, parce qu'il eſt chargé de quelques poils. D'autres font paſſer des cordes ſur les feuilles & ſur tout l'arbriſſeau : enſuite ils raclent ce que les cordes ont emporté, & en font le *ladanum* qu'ils envoient en petites boules. Le *ladanum* eſt réſineux, de couleur obſcure, odorant quand on l'approche du feu, & s'amolliſſant aiſément. Le meilleur eſt celui qui eſt odoriférant, ſouple à la main, tirant ſur le verd. Il eſt bon pour ramollir, pour digérer, atténuer & réſoudre.

L'*encens*, la *myrrhe*, le *benjoin*, le *ſtorax*, &c. ſont des gommes étrangeres.

4°. La *gomme* ou *glu* de ceriſier & de pommier s'appelle encore *gomme arabique* ; on s'en ſert particuliérement pour faire l'encre. On la prend aux arbres mêmes, où elle ſe ſeche au ſoleil, & fait comme des poireaux.

La *glu* artificielle dont on ſe ſert pour prendre des oiſeaux & des ſouris, & pour enduire les ſeps de vigne qu'on veut garantir des chenilles, ſe fait avec des écorces de bois de houx qu'on ôte dans le tems de la ſeve, ou bien avec l'écorce du guy de certains arbres. Nous dirons dans un moment ce que c'eſt que le guy.

Il y a encore une autre eſpéce de glu artificielle, qui ſe fait avec des ſebeſtes : on la nomme glu d'Alexandrie ; mais on n'en apporte point en France : c'eſt dans le Levant qu'elle ſe fait.

La meilleure glu eſt celle d'écorce de houx : il faut la choiſir la plus verdâtre & la moins puante qu'il eſt poſſible, & celle où il eſt reſté le moins d'eau. Elle ſe garde long-tems, pourvu qu'on la mette à la cave, & qu'il y ait toujours de l'eau deſſus. Il s'en fait beaucoup en Normandie & aux environs d'Orléans.

Il eſt inutile de donner ici les différentes manieres de faire ces ſortes de glus, parce qu'il faudroit les répéter au Tome II, en parlant de la Pipée.

Le vrai *ſang-de-dragon*, dont on ſe ſert dans les pertes de ſang, dans les dyſſenteries, pour affermir les dents ébranlées & pour fortifier les gencives, eſt d'un rouge obſcur, & c'eſt la réſine d'un grand arbre nommé dragon, qui croît dans l'Amérique & dans l'Afrique. Le ſang-de-dragon contrefait n'eſt compoſé que de gommes de ceriſiers ou d'amandiers, diſſoutes & cuites dans de la teinture de bois de breſil qui leur donne la couleur rouge : il n'eſt guère en uſage que pour les maux externes des chevaux.

Ecarlate, Cochenille, Graine d'Avignon, Gui, Polypode, Noix-de-galle, Agaric, Mouſſe.

Ce ſont encore ici toutes productions qui naiſſent ſur des arbres.

1°. L'*écarlate* ou *vermillon* dont on fait la plus belle, la plus vive & la plus chere de toutes les couleurs pour la teinture & la peinture, & le kermès, qui eſt d'un ſi grand uſage en Médecine, ſe font d'une coque ou veſſie pleine d'un ſuc rouge qui ſe trouve au printems ſur les jeunes pouſſes, & ſouvent au milieu des feuilles

feuilles d'un arbre rustique, qui est une espéce d'yeuse ou de houx, qu'on appelle *ilex aculeata, cocciglandifera.* Il faut la recueillir bien mûre, & elle n'est bonne que quand elle est nouvelle; encore doit-on, aussi-tôt qu'on en a fait la récolte, en tirer le suc ou la pulpe, ou bien l'arroser de vinaigre, pour tuer les petits insectes qui sont renfermés dedans, & qui la mangeroient & ne laisseroient que la coque. C'est de cette pulpe dont on fait la teinture d'écarlate & le syrop d'alkermès. Celle de Languedoc est plus grosse & d'un rouge plus vif que celle d'Espagne. On la cueille au mois de Mai & de Juin, & on en trouve beaucoup dans les bruyeres de Provence, de Languedoc, de Roussilon & de Dauphiné. Voyez ce qui a été dit ci-devant de l'écarlate & du kermès, à l'article *des Chênes*, page 763.

Il y a une autre espéce d'écarlate ou coccus, qui sert à teindre en cramoisi, qu'on appelle *coccus radicum*, pour la distinguer des autres, parce qu'elle se trouve sur les racines de la pimprenelle commune, sur une espéce de renouée, qu'on nomme *polygonum cocciferum*, & sur une espéce de piloselle.

2°. La *cochenille* est une espéce de punaise qui a six pattes, & deux aîles d'une délicatesse si grande, qu'elles ne lui servent point à voler. On trouve quelquefois en France de ces insectes précieux sur les plantes d'artichaux; mais c'est au Mexique qu'ils abondent sur une sorte de figuier, connu en Europe sous le nom de figuier des Indes ou de cocheniller: les feuilles en sont épaisses, un peu épineuses, attachées bout à bout & pleines de suc.

Les personnes qui cultivent cet arbre en Amérique, ont attention, quand les pluies doivent venir, d'en arracher les branches sur lesquelles les cochenilles sont logées, & de les porter dans leurs demeures, où ces insectes croissent & se nourrissent du verd de ces branches. Lorsque la belle saison est venue, ils mettent ces cochenilles sur de la mousse dans des petites corbeilles qu'ils placent sur les cochenillers: ces petits animaux y déposent leurs œufs, & il en naît une quantité prodigieuse de petits, qui sortent de ces corbeilles & se répandent sur toutes les feuilles de l'arbre. Alors on a le soin de ramasser les meres & de les tuer, ainsi que nous le dirons ci-après. Les petits au bout d'environ trois mois qu'ils sont nés, pondent à leur tour, & on leur fait subir le même sort. A l'égard des nouveau-nés qu'on laisse croître sur les arbres, ils y pondent & y ont aussi au bout de trois ou quatre mois des petits; mais comme la saison des pluies approche dans ce tems-là, on a attention d'enlever les uns & les autres, & de les porter à la maison, où l'on conserve une certaine quantité de ces nouveaux éclos, pour peupler l'année suivante; & on passe tous les autres dans un four modérément chaud, ce qui les fait mourir & les desseche, comme on les voit quand on les apporte à Marseille: les cochenilles sont pour-lors d'une couleur de cendre marbrée. On peut encore les faire mourir de deux autres manieres, soit sur des poëles plates, ou bien dans de l'eau chaude, & chacune de ces manieres leur donne une couleur toute différente; car celles qui ont été posées sur les poëles, sont noirâtres & comme brulées; & celles qui ont été dans l'eau chaude, sont d'un brun roussâtre; mais le dedans des unes & des autres est toujours rouge.

La cochenille s'emploie pour faire l'écarlate par le secours de l'alun, sans quoi elle ne produiroit qu'un rouge obscur. Il y a des Auteurs qui confondent la cochenille avec le vermillon; ils viennent pourtant de deux pays bien éloignés, & de deux volatiles très-dissemblables.

3°. La *graine d'Avignon*, qu'on appelle ainsi, parce qu'on en prépare beaucoup à Avignon, fournit trois couleurs, sur-tout pour enluminer les cartes; le jaune, le bleu & le verd: ce n'est que la graine du noir-prun ou ner-prun, arbris-

ſeau qui croît dans les haies, & qu'on appelle autrement bourg-épine, *rhamnus*. Il a les feuilles à peu près ſemblables au poirier, & ſes baies ſont vertes d'abord, & deviennent noires & luiſantes en mûriſſant vers le tems des vendanges. Son fruit eſt mince & fait en bourſe comme le peſon d'un fuſeau : il a au-dedans un noyau rond, gros comme un pois chiche, qui renferme cinq ou ſix grains longuets, triangulaires & plats, qui ſont roux en-dehors, blancs en-dedans, & d'un ſuc obſcur, verdâtre & un peu amer : c'eſt la graine. Dans ſa verdeur on en tire une couleur jaune, qu'on appelle *graine d'Avignon :* quand elle eſt plus mûre, elle fait du bleu ; & dans ſa maturité elle fait du verd. On la pile, on la fait bouillir dans de l'eau qu'on exprime, & on la met dans des veſſies de porcs ou de bœufs ſéchées à la cheminée, & alors on l'appelle *verd-de-veſſie*.

Il y a des perſonnes qui prétendent que la graine d'Avignon ne vient pas du noir-prun, mais d'un arbriſſeau d'une eſpéce toute différente. Voyez ce qui a été dit à ce ſujet, page 790, en parlant du noir-prun.

4°. Le *guy* eſt une excroiſſance en forme de plante qui vient par touffes ou gros bouquets, particuliérement ſur le chêne, hêtre, châtaignier, pommier, poirier & prunier. Les feuilles en ſont vertes l'hiver comme l'été, & ont le bout rond. Il donne des graines toutes rondes & de la groſſeur des pois, qui ſont vertes d'abord, mais qui blanchiſſent à meſure qu'elles mûriſſent ; & pour-lors elles ſervent de nourriture aux pies & aux grives, qu'on appelle ordinairement *grives de guy*, leſquelles ſont moins bonnes à manger que les autres eſpéces de grives, quoiqu'elles ſoient plus groſſes.

Le guy affoiblit l'arbre qui le nourrit, & n'eſt bon qu'à faire de la glu ; celui du chêne eſt le meilleur, mais il eſt rare ; & celui du pommier eſt plus petit, moins dur & plus commun. Pour être bon, il doit être frais, & n'être aucunement rude ni farineux. La préparation du guy de chêne eſt de le faire ſécher au four, après qu'on en a tiré le pain ; enſuite le mettre en poudre fort ſubtile, la paſſer au tamis de ſoie, & la garder pour le beſoin. On prétend que le guy de chêne, pourvu qu'il n'ait pas touché à terre, eſt bon contre l'apoplexie, le mal caduc & le vertige.

5°. Le *polypode* de chêne eſt auſſi une excroiſſance en forme de plante, qui reſſemble à la fougere. Il croît à la hauteur d'environ huit pouces ſur les chênes, à l'endroit où les branches ſe fourchent, & prend nourriture du peu de terre qui s'y amaſſe par la pouſſiere que le vent y éleve, humectée de l'eau du ciel qui y croupit. On fait uſage de cette plante en Médecine.

Il y a encore une autre eſpéce de polypode qui vient communément parmi la mouſſe qui couvre le chaperon des vieux murs de campagne ; mais il n'eſt pas, à beaucoup près, ſi eſtimé que celui de chêne.

6°. La *noix de galle* eſt une excroiſſance qui ſe trouve particuliérement ſur le chêne rouvre : c'eſt elle qui fait la grande noirceur de l'encre. Les Teinturiers & les Chymiſtes en font auſſi une grande conſommation. Il en vient beaucoup de Romans en Dauphiné, de Gaſcogne & de Provence ; mais elles ſont légeres, unies, polies & liſſes, tirant ordinairement ſur la couleur rouge. Les meilleures noix-de-galle viennent d'Alep, d'où on les nomme *alepines* & non pas à l'épine ; elles ſont épineuſes, bien plus peſantes & plus cheres que celles de France : il y en a de noires, de blanchâtres & de verdâtres.

On croyoit autrefois que la noix-de-galle étoit un fruit que le chêne produiſoit ; mais, à préſent, on tient pour certain que ce n'eſt, comme on vient de le dire, qu'une excroiſſance occaſionnée par une eſpéce de mouche, d'une très-belle couleur, bleue & verte, qui perce le milieu d'une feuille du chêne, & même très-communément un jeune bouton juſqu'à la moëlle, avec un petit outil qu'elle

tient de la nature. Le trou fait, elle y répand une liqueur qu'elle tire de son corps, & ensuite y dépose son œuf. Alors la seve de l'arbre, dont le cours est dérangé par ce trou, & qui fermente avec la liqueur de la mouche, entr'ouvre l'œuf, sort au-dehors du trou, s'enfle & se dilate, étant poussée par les bulles d'air, qui passent au travers des pores de l'écorce, & qui se joignent à elle. Cette seve, se trouvant ainsi chassée au-dehors, prend une forme ronde, se seche à l'air, végete & grossit comme le reste de l'arbre, & voilà la noix-de-galle formée. A l'égard de l'œuf que la mouche a pondu, & qui est renfermé dans le centre de cette noix, il en éclot un ver, qui se nourrit de la substance encore molle du dedans de cette excroissance : peu de tems après, de ver qu'il est, il se transforme en nymphe, & ensuite en mouche, qui perce la noix-de-galle & s'envole.

On trouve fort souvent dans la noix-de-galle, lorsque la mouche en est sortie, une petite araignée qui vient s'y loger : elle file, au-dedans & aux environs, une toile où se prennent de petits insectes qui lui servent de nourriture. Cette mouche & cette araignée ont occasionné bien des fables de la part des anciens.

On observe des excroissances semblables sur plusieurs arbres, entr'autres sur le peuplier, le plane, le saule, le buis, le lierre : elles viennent toutes de la piqûre d'insectes. On voit encore dans les gousses ou siliques du térébinthe, & dans les petites vessies ou gousses du lentisque, une quantité de moucherons bien formés, & à l'aide du microscope, une poussiere animée comme des petits vers, sans que l'écorce de ces gousses ou siliques soit ouverte en aucune maniere. On trouve aussi tous les jours des insectes dans les fruits & dans les noisettes, quoiqu'il n'y ait aucuns trous, ni aux fruits, ni aux noisettes : ces insectes proviennent tous d'œufs qui ont été déposés dans le tems que le fruit étoit encore tendre ; & les trous se sont rebouchés par l'épanchement que la seve de l'arbre a fait à mesure que la gousse, le fruit & la noisette ont grossi.

La noix-de-galle a des effets particuliers : par exemple, pour connoître s'il y a du vitriol ou du fer dans quelque matiere, comme dans les eaux minérales ; c'est d'y verser de la teinture de noix-de-galle ; car, s'il en résulte une couleur noire, c'est un indice de vitriol ; le vitriol ayant pour base, du fer mêlangé de beaucoup d'acides.

7°. L'*agaric* est une excroissance qui naît verte, qui croît comme un potiron, & qui blanchit en mûrissant sur le tronc & les grosses branches de différens arbres quand ils sont vieux, principalement sur les sapins, les mélezes, cedres, noyers, & sur la plupart des arbres à gland : il est blanc ou jaunâtre ; il sent bon & revient la nuit sur ces arbres. Il sert dans la Médecine, sur-tout pour faire la thériaque, & encore plus aux Teinturiers pour teindre en noir, & pour relever l'éclat de l'écarlate. Il en vient de fort bon du Dauphiné, des Alpes & du Levant ; le tout est de le bien connoître : ses bonnes marques sont qu'il soit blanc, léger, grand, friable, d'une odeur pénétrante & bien amer.

8°. La *mousse* est une espéce de plante, qui vient sur les arbres, & qui y pousse une infinité de petites racines & de petites branches, qui sont souvent la cause du dépérissement des arbres, & même de leur mort, quand elle les couvre d'un bout à l'autre ; parce qu'alors les pores de l'écorce étant bouchés, ces arbres sont hors d'état de respirer, & l'air n'agissant plus sur eux, ils ne peuvent plus espérer de seve. Les arbres qui y sont les plus sujets, sont le chêne, le sapin, le tremble, le pommier & le poirier. La mousse, qui tire sur le noir, n'est point estimée ; mais la blanche est odorante & bonne : elle sert aux Verriers & aux Salpêtriers ; les Matelots & Mariniers l'emploient pour calfater & calfeutrer, & les Gantiers-Parfumeurs, pour faire de bonne poudre à poudrer ; on s'en sert encore pour encaisser des fruits, & pour la donner aux oiseaux, qu'on met couver en cages

& cabanes : elle entre auſſi dans la Médecine, & elle y eſt connue ſous le nom d'*uſnée* : comme elle eſt aſtringente, on en fait uſage dans l'hémorragie & dans le dévoiement.

On tire auſſi de deſſus les pierres & les rochers des montagnes, une petite mouſſe ou croûte qui s'y forme, & qui, étant apprêtée avec de la chaux & de l'urine, fait une drogue propre pour la teinture : on l'appelle *orſeille*, *orchel* ou *urſole*. Il en vient beaucoup de Lyon, d'Auvergne, de Niſmes, de Montpellier, de Galarques en Languedoc, de Genes, & des Canaries. La *perelle* eſt de même une eſpéce de terre, de l'épaiſſeur d'une piéce de vingt-quatre ſols, que les Payſans d'Auvergne vont ratiſſer, avec des inſtrumens de fer, ſur les rochers où elle ſe reproduit bien vîte, & ils font de cette terre, une autre ſorte d'orſeille en pâte, inférieure à la véritable, qui vient des Canaries; mais elle n'eſt pas de durée.

On trouve ſouvent, après les pluies, dans les prés & ſur les terres ſéches, une eſpéce de gelée claire, quelquefois verdâtre, tremblante, lorſqu'elle eſt fraîche, & qu'on appelle *noſtoch*. Elle eſt produite de la terre, & y tient par une ou pluſieurs racines, fort déliées : cette membrane s'étend & ſe conſerve, tant que le tems eſt humide. Si on laiſſe fermenter cette eſpéce de plante dans un vaiſſeau fermé, elle ſe réſoud en une liqueur aſſez puante, qui, au bout de vingt jours eſt rouge, dix autres jours après, elle devient bleue. Les Payſans d'Allemagne s'en ſervent pour faire venir les cheveux. On croit le noſtoch excellent pour les canceres & les ulceres. Les Chymiſtes en font grand cas.

Après avoir parcouru les productions, qui ſont des ſujets peu ordinaires que la nature préſente à notre économie champêtre, venons à celles où l'induſtrie de l'homme a plus de part; ne fût-ce que pour enſeigner à avoir chez ſoi toutes ces commodités, & à mettre tout à profit.

Moulins, Verre, Papier & Encre.

C'eſt au Maître à prendre prudemment ſon parti ſur les établiſſemens extraordinaires qu'il peut faire ſur ſon fonds, ſoit pour ſe procurer un débouchement heureux de tout ce qui s'y trouve, ſoit pour profiter des ſituations avantageuſes.

I. Les *moulins* ſont d'un produit journalier, & il y a de l'économie à en bâtir, quand on a des bois de futaie en ſa diſpoſition, & quand on eſt dans un lieu où la mouture eſt conſidérable, & le débit des farines aſſuré : mais les moulins ſont un genre de bien incommode, à cauſe de l'inſolvabilité ordinaire des Meûniers, & des réparations uſuelles, qui emportent un bon tiers du revenu.

Cependant il y a des moulins de bien des ſortes, & pour quantité d'uſages différens.

Pour les grains, les moulins à eau ont ſuccédé aux meules que les Anciens faiſoient tourner par des eſclaves ou par des ânes. Ils ſont appellés moulins à arche dans les anciennes Ordonnances, parce qu'on les bâtiſſoit ſur des arches. Nous les nommons moulins *à volets*, lorſque l'eau paſſe par-deſſous; & moulins *à auges* ou *à godets*, lorſqu'elle vient par-deſſus. L'invention des moulins à nef eſt dûe au fameux Beliſaire, qui, par leur moyen ſoutint le ſiége de Rome pendant un an, contre Vitiges, Roi des Goths.

Les moulins à vent ont été inventés en Aſie par néceſſité, faute d'eau : le modele en fut apporté en Europe, du tems des Croiſades; & c'eſt delà que les fers des moulins ont tant entré dans les armoiries : les Seigneurs, particuliérement en Flandre, en ont chargé leurs écus, pour marquer leur droit de bannalité ſur les moulins qu'ils établiſſoient. Il faut cent quatre aunes de toile ou de treillis, pour vêtir un moulin à vent; & on ne doit jamais permettre qu'il

soit inhabité, parce qu'il ne faut souvent qu'un ouragan pour le culbuter, quand il n'est pas tourné au vent.

Pour savoir le détail des piéces, & toute la structure d'un moulin, voyez la nouvelle Edition de la Charpenterie de Jousse, & le Traité des Bois de Caron.

Les *moulins à huile* servent à casser les noix, les olives, la feine, la navette, & autres choses, dont on exprime le suc, pour en faire de l'huile : de même que les *moulins à sucre*, servent à froisser les cannes du sucre.

Les *moulins à foulon* font lever des maillets de bois qui foulent les draps; & les *moulins à toiles*, qui leur sont assez semblables, servent à dégorger les toiles, qui ont été égayées, en sortant de la lessive.

Les *moulins à tan* servent à réduire le tan en poudre, par le moyen de trois gros pilons pointus.

Le *moulin à papier* a plusieurs martinets, qui battent les drapeaux, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en parcelles si menues, qu'elles font une espéce de pâte.

Les *moulins à scie* servent à scier des planches; *les moulins à forge*, à lever un marteau très-lourd, pour battre le fer & le cuivre. Il y a aussi des *moulins pour élever des eaux*, vuider des batardeaux, sécher des marais, &c. soit par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit à Versailles & en Hollande : des *moulins à poudre à canon*, comme à Essone & à Verdun : d'autres pour forer, c'est-à-dire, trouer les canons des armes à feu, comme à Cône; & d'autres à faire des lames d'épées, comme à Vienne.

II. Les *manufactures de verres* consument beaucoup de bois; & quand on l'a à bon marché, les verreries sont d'un produit considérable, sur-tout à présent, que les glaces & les grands vitrages ont plus de vogue que jamais.

Il y a des verreries où l'on ne fait que des glaces & des verres objectifs, comme à Cherbourg & à Saint-Gobin.

Dans ce que nous nommons grosses verreries, on ne fait que les verres de Lorraine & les verres de France.

Nous appellons verres de Lorraine, des piéces de verres longues, quarrées, & un peu étroites en bas, sans nœud au milieu, parce qu'on les coule sur le sable. Ces tables de verre se font en Lorraine & à Nevers. On les vend au ballot ou ballon, qui contient vingt-cinq liens, & le lien, six tables de verre blanc; chaque table a deux pieds & demi de verre en quarré, ou environ; le verre en est plus verd, & moins estimé que celui de France. Quand le verre est de couleur, il n'y a que douze liens & demi au ballot, & trois tables à chaque lien. Il ne se fait de verre de couleur qu'en tables.

Le verre de France est plus blanc, & se fabrique dans les forêts de Normandie. Il y a douze grosses verreries dans cette Province : le Comté d'Eu seul en a actuellement quatre grosses & deux petites. On façonne le verre de France, par piéces rondes, qui ont un nœud ou œil de bœuf au milieu, parce qu'elles se soufflent au bout d'une sarbacanne de fer. Chaque plat (c'est ainsi qu'on appelle ces piéces de verres rondes) est d'environ deux pieds & demi de diametre : on les vend à somme ou panier, & il y a vingt-quatre plats au panier.

Le verre de Lorraine sert pour les carrosses, & celui de France pour les vitres. Quoique l'invention du verre soit très-ancienne, l'art de l'employer aux vitres est des derniers siecles. Les Vitriers appellent verre *casilleux*, celui qui se casse en plusieurs morceaux, quand on y applique le diamant, pour le couper; & cela vient de ce qu'on ne l'a point laissé assez recuire au fourneau, où le Fabriquant le met, après qu'il est tourné.

On fait dans les petites verreries, les verres à boire, les carafons, quantité d'autres menus ouvrages, & de la verroterie de toutes couleurs, dont il se fait

un grand commerce avec les Sauvages, ſur-tout en Afrique. Les bouteilles ſe fabriquent dans les groſſes verreries, comme dans les petites.

Le verre ſe fait avec des cailloux blancs & reluiſans, avec du ſable blanc, bien lavé, & avec du ſel alkali, des cendres de l'algue-marine ou de la ſoude: celles de fougere font le verre commun. Le beau verre ſe fait avec des cryſtaux de roche, ou avec la ſoude du Levant, du ſable blanc, & un peu de manganeſe, pour ôter le verdâtre de la ſoude: ſi on en mettoit beaucoup, il ſeroit d'un rouge de pourpre. Le tout ſe fond dans des pots bien cuits, & expoſés au milieu d'un feu de réverbere très-violent. Ces pots ſont d'une terre extrêmement tenace, qui ne ſe trouve qu'à la Beliere en Bray.

L'écume du verre, qui ſurnage dans les creuſets où la matiere eſt en fuſion, s'appelle *anatron;* & elle eſt bonne pour les pigeons, & pour l'engrais des brebis: elle approche du ſel marin.

On appelle du *groiſil*, tous les morceaux de verre rompus: on les reprend dans les verreries, pour les rejetter dans les creuſets, & en faire de nouveau verre.

L'or eſt le chef-d'œuvre de la nature, & le verre eſt le dernier ouvrage que l'art peut faire, par le moyen du feu; car tous les métaux, à force de feu, ſe tournent enfin en verre, même la terre, comme on le voit aux briques, qui ſe vitrifient, quand elles ſont trop cuites; & toute vitrification ſe fait par un ſel, qui eſt le fondant d'une terre. Cependant tous les métaux, réduits en verre, reprennent leur forme métallique par le feu, composé d'une matiere graſſe ou huileuſe.

Ce qui rend le verre tranſparent, c'eſt que ſes pores ſont vis-à-vis les uns des autres; & par cette raiſon, les Modernes aſſurent qu'on n'a jamais eu, ni pu avoir le ſecret de le rendre *malléable*, à cauſe qu'il perdroit ſa diaphanéïté & l'arrangement de ſes pores, s'il obéiſſoit au marteau.

On coupe le verre avec la pointe d'un diamant fin. Si on n'en a point, on prend une verge de fer, rougie au feu, & on la poſe contre le verre que l'on veut couper en mouillant ſeulement le bout du doigt avec de la ſalive, que l'on met ſur l'endroit que la verge a touché; il s'y forme une langue, c'eſt-à-dire, une fente que l'on conduit où l'on veut, avec la verge rouge, & on coupe ainſi le verre de telle figure qu'on ſouhaite; car il ſe caſſe net à l'endroit humecté.

Maniere de couper le col d'un vaiſſeau de verre ou de terre. Il n'y a qu'à enduire de térébenthine ou de ſoufre, une ficelle, & enſuite l'appliquer autour de l'endroit qu'on veut couper, puis allumer cette ficelle; & quand la flamme aura bien échauffé cet endroit, y appliquer un linge mouillé: auſſi-tôt ce col ſe caſſe, & ſe trouve coupé à l'endroit où la ficelle a été appliquée.

III. *Papier.* Les Anciens ont écrit d'abord ſur des feuilles de palmier, puis ſur des écorces d'arbres, d'où vient le mot de *liber;* après cela ſur des tablettes enduites de cire, où l'on imprimoit les caracteres avec un poinçon, qui avoit un bout aigu, pour écrire, & l'autre plat, pour effacer; enfin on introduiſit l'uſage du papier d'Egypte. C'étoient des feuilles propres à écrire, faites de l'écorce de la plante, nommée *papyrus* ou *biblus*, qui pouſſe quantité de tiges triangulaires, hautes de ſix ou ſept coudées. Le *parchemin* (*pergamenum à Pergamis*) & le *velin*, étoient auſſi en uſage, même avant Alexandre.

Dans les endroits où il y a des eaux claires & abondantes, comme à Ambert en Auvergne, on établit des papeteries qui ſont d'un grand rapport. On y fait le papier avec de vieux drapeaux & chiffons, que de pauvres gens ramaſſent dans les rues, & quêtent pour du fruit, dans les villages: on les blanchit, & on les hache ſi menus, à l'aide des moulins faits exprès, que ce n'eſt plus qu'une pâte:

on la délaye ensuite dans des cuves, avec beaucoup d'eau nette & tiéde, & on en fait une bouillie très-claire; puis on prend un moule ou chassis, fait de fil d'archal bien délié, on le trempe dans la cuve, & on enleve de cette bouillie, qui s'égoutte au travers, & qui prend aussi-tôt assez de consistance, pour être renversée dessus une grosse étoffe de laine, qu'on couvre d'un pareil morceau d'étoffe, afin d'y mettre une autre feuille de papier dessus, & ainsi successivement, jusqu'à ce qu'il y en ait une quantité suffisante à pouvoir être transportée sous une presse, pour en faire sortir l'eau. Après quoi on les retire de la presse, on sépare les feuilles de papier d'avec le morceau d'étoffe, & on les remet une seconde fois à la presse, empilées les unes sur les autres, pour leur faire entiérement jetter toute leur eau, & les bien unir; ensuite on les étend sur des cordes où elles se séchent parfaitement.

Quand le papier est bien sec, on le colle; pour cela on prend des rognures & raclures de parchemin, qu'on met dans une chaudiere, sur un grand feu; on y jette de la couprose blanche, en poudre, puis on fait bouillir pendant seize heures le tout, & on le passe au travers d'une chausse. La colle étant faite, on prend plusieurs feuilles de papier à-la-fois, on les passe dans cette colle, & on les porte à la presse; ensuite on sépare chaque feuille, on les met sécher sur les cordes, & on les porte encore sous la presse; après quoi on les lisse, avec une pierre frottée légérement d'un peu de graisse de mouton, ayant soin d'ôter les feuilles qui sont cassées ou mal fabriquées: ensuite on les compte par vingt-cinq, ce qui fait une main, & on les plie; puis on porte ces mains sous la presse, on les ébarbe, & on les met par vingtaine, ce qui forme une rame, qu'on enveloppe de maculature ou carton gris, & qu'on lie avec une petite corde, après on porte ces rames sous la presse. On colle le papier plus ou moins, suivant l'usage auquel on le destine. Le papier à écrire, par exemple, afin qu'il ne boive point, se colle davantage que le papier pour l'impression.

Le papier fluant est celui qui n'a point été collé. Le papier brouillard, qui n'est pas collé, boit, & sert à filtrer les liqueurs, à envelopper la chandelle, & autres marchandises.

Le papier marbré se fait, en appliquant une feuille de papier sur de l'eau, où l'on a jetté plusieurs couleurs, détrempées avec de l'huile, ou du fiel de bœuf, cela en empêche le mélange; &, suivant les dispositions qu'on leur donne, avec un peigne, on fait les ondes & les panaches.

Les chassis de papier huilé sont plus chauds, & donnent un jour plus fixe que le verre. Pour les bien huiler, prenez du blanc de plomb, broyé à l'eau: quand il sera sec, rebroyez-le à l'huile, & enduisez-en le papier, mêlez-y un peu d'huile grasse, & appliquez-en deux couches, pour qu'il résiste mieux à la pluie.

IV. *Encre à écrire.* Pour faire de très-bonne encre, on prend quatre pintes de vin blanc, une livre de noix-de-galle, qu'il faut concasser, (la petite est pesante, & est la meilleure), une demi-livre de vitriol romain, un quarteron d'alun de roche, & une once de gomme arabique concassée: on laisse infuser le tout pendant huit jours, au grand soleil de l'été, ou sur de la cendre chaude, dans une autre saison, dans un grand pot à olives, de verre, observant d'agiter cette composition deux ou trois fois par jour, de bien boucher le pot, & qu'il y ait un tiers de vuide, pour la fermentation des esprits: ce tems passé, on retire le pot, on l'agite pour une derniere fois, & on le laisse reposer un mois ou davantage, si on le souhaite, pour que l'encre s'épure, & dépose toute sa grossiéreté sur le marc; après on la verse par inclination, dans un autre vaisseau, pour la conserver.

On pourra remettre sur ce marc, deux pintes de nouveau vin, eau ou biere,

que l'on placera au soleil, ou sur de la cendre chaude, comme ci-dessus, en l'agitant, comme il a été dit; ce qui fera encore de bonne encre, pour les écritures ordinaires de la maison, réservant la premiere, pour les écritures importantes.

Pour faire l'encre perpétuelle, prenez du vin, trois pots; vitriol, six onces; alun de roche, six onces; sucre candi, trois onces; noix-de-galle alepines, les plus pesantes & les moins trouées, trois livres; concassez les galles en trois ou quatre morceaux, mettez le tout dans une bouteille, qui ait le cul large; brassez toutes ces drogues trois ou quatre fois le jour, pendant quatre ou cinq jours, sans les faire chauffer au feu ni au soleil; & à mesure que vous prendrez de cette encre, remettez autant de vin dans la bouteille. On ne doit pourtant pas en prendre beaucoup à-la-fois, sur ces trois pots : il suffit d'en ôter tout au plus un demi-septier, & il n'y faut remettre qu'un demi-septier de vin au plus, trois ou quatre jours après : pour laisser agir la fermentation qui s'y fait, on n'en doit prendre que toutes les semaines.

Si l'encre vient à s'affoiblir, on peut y mettre un peu de chaque chose. Lorsqu'elle est trop blanche, ajoutez-y de la noix-de-galle ou du vitriol, pour la rendre noire : si elle ne coule pas assez, mettez-y de l'alun; & si elle coule trop, mettez-y de la gomme. Le sucre candi la rend luisante.

Pour faire une écriture qui ne paroîtra point, & qui paroîtra, disparoîtra, & reparoîtra quand vous voudrez : 1°. Faites fondre un peu de vitriol blanc ou verd, dans de l'eau, & écrivez avec cette dissolution, l'écriture ne paroîtra point. 2°. Frottez-la avec un peu de coton, imbibé de décoction de noix-de-galle, elle paroîtra. 3°. Imbibez un autre petit morceau de coton d'esprit de vitriol, passez-le légérement dessus l'encre, elle disparoîtra. 4°. Enfin frottez-la avec un autre petit morceau de coton, imbibé d'huile de tartre, faite par défaillance, l'écriture reparoîtra, mais d'une couleur jaunâtre.

Si l'on jette de la dissolution de vitriol, ou du vitriol en poudre, dans une forte décoction de roses seches, il se fera de l'encre aussi noire que la commune : si l'on y verse quelques gouttes d'esprit de vitriol, cette encre deviendra rouge : si l'on y ajoute un peu d'esprit volatil de sel ammoniac, elle deviendra grise.

La rose seche, le bois d'Inde, & autres choses, peuvent servir à faire de l'encre, au défaut de noix-de-galle.

Savons, Savonnettes, Poudre à poudrer, Pâte.

1°. On donne aux *savons* différens noms, suivant leur pays. Celui d'Alican passe pour le meilleur : le Carthagene vient ensuite; le véritable Marseille tient la troisiéme place; & enfin celui de Toulon, qu'on appelle faussement savon de Genes, il est pourtant plus estimé que celui qu'on fait à Paris & autres endroits de la France. Le savon blanc est dur & solide, & il ne sert guère que pour dégraisser & blanchir le linge. Le noir est mou; & il y en a de deux sortes : l'un noir ou brun; on le fait à Amiens, & autres lieux de Picardie, avec des fêces d'huile à brûler, de la potée, & de l'eau de chaux : l'autre, qui est verd, se fait en Hollande, avec de l'huile de chenevis. Les Bonnetiers consomment beaucoup de savon noir ou verd, pour dégraisser leurs laines, & les Dégraisseurs, pour nettoyer les habits : il sert aussi à blanchir, mais moins que le blanc.

Pour faire le savon blanc, prenez deux cens livres de cendre de soude ou de chêne, & dix livres de chaux vive, en pierres; éteignez la chaux à demi, & quand elle ne fumera plus, & qu'elle sera en poudre, mêlez-la bien avec la soude, en remuant avec une grande spatule de bois : mettez le tout dans un tonneau défoncé par un bout, & de l'eau par-dessus, qui surnagera de deux bons oiseaux : buchez le tonneau, & après quatre heures de repos, ôtez l'eau avec quelque

quelque vaisseau, sur lequel vous aurez mis quelque couvercle d'osier, pour ne point emporter les cendres de votre composition : bouchez cette premiere eau, & mettez-la à part, afin de ne la pas confondre avec les suivantes. En même tems, remettez de nouvelle eau dans votre tonneau, & vuidez-le au bout de cinq heures : mettez aussi à part cette seconde eau, puis rechargez, & vuidez le tonneau de la même maniere, jusqu'à quatre fois.

Ensuite, quand vous voudrez faire votre savon, vous ferez fondre, à feu lent, deux cens livres de suif de mouton ou de bœuf ; & aussi-tôt qu'il sera fondu, vous verserez dans la chaudiere un ou deux seaux de la seconde eau, jusqu'à ce que le savon soit en pâte, alors vous le nourrirez peu-à-peu de votre eau premiere, en en versant un seau à chaque fois, de quart-d'heure en quart-d'heure, & en entretenant toujours un assez grand feu : quand vous aurez versé toute votre eau premiere & seconde, à la réserve d'un seau de la premiere, qu'il faut garder, vous verserez aussi peu-à-peu, de demi-heure en demi-heure, un seau des eaux troisiéme & quatriéme, jusqu'à ce que vous voyiez, qu'en tirant de votre savon sur le bord de la chaudiere, il demeure ferme & file de grands filets : pour lors vous y jetterez le seau d'eau premiere, que vous aurez réservé, afin qu'il s'épaississe mieux : un bon quart-d'heure avant que de le tirer, vous y mettrez de l'alun de roche, deux onces sur douze livres de suif, que vous aurez auparavant fait fondre dans un pot, avec un peu de la seconde ou troisiéme eau ; & le tout bien incorporé, vous tirerez votre suif dans des caisses, que vous frotterez auparavant d'huile d'olives : vous le laisserez refroidir trois jours, & vous trouverez environ un millier pesant de savon. Pour en faire moins, il n'y a qu'à proportionner les doses ci-dessus.

On fait de la même maniere le savon d'huile d'olives, au lieu de suif, le tout en même poids : mais on ne tire que trois eaux du tonneau, au lieu de quatre ; & l'huile ayant été sur le feu, avec un seau de la seconde eau, & autant de la premiere, elle se forme en pâte, & jette le savon, comme fait la chaux : on commence alors à le nourrir, en lui distribuant peu-à-peu les trois eaux, à la réserve de deux seaux de la premiere : quand tout le reste de l'eau est consommé, on prend dix livres d'amidon, qu'on a fait détremper auparavant dans de l'eau troisiéme, on le jette, & on le détrempe dans les deux seaux d'eau premiere, puis on verse cette eau sur l'huile, aussi peu-à-peu, jusqu'à ce que le savon soit cuit ; & un quart-d'heure après, on le tire dans les caisses : on y trouve cinq cens livres de savon.

Dans les lieux où l'on fait le savon, les Chirurgiens font évaporer l'eau de soude ; & ils se servent du sel qui reste au fond, pour faire leurs *pierres caustiques :* mais celles qui se font de cendres gravelées, sont beaucoup plus fortes.

2°. *Savonnettes.* Prenez six livres de savon de Genes, coupez-le bien mince, faites-le sécher à l'air, puis mettez-le dans une terrine, arrosez-le d'eau de lavande ; & quand il sera amolli, pilez-le dans un mortier, si bien qu'il ne reste aucuns grumeaux : ensuite prenez deux livres d'amidon, & si vous voulez, une demi-livre de blanc de ceruse, & autant de blanc de Troyes, le tout en poudre bien fine, que vous délayerez avec de l'eau de lavande ; vous y ajouterez une poignée de sel en poudre : le tout étant bien liquide, vous le mettrez avec le savon, pilerez le tout ensemble, & quand la pâte sera faite, vous roulerez vos savonnettes : si la pâte est trop liquide, laissez-la reposer, pour qu'elle ait le tems de se raffermir.

3°. *Poudre à poudrer.* Le corps de toutes les poudres est ordinairement d'amidon le plus blanc, le plus sec & le plus fin : il reçoit telle odeur qu'on veut.

Pour avoir de la poudre purgée, versez un demi-septier d'eau-de-vie, sur

cinq ou six livres d'amidon, mêlez-les bien, laissez-les sécher, puis pilez-les au mortier, & les passez bien fin par le tamis. On y met, quand on veut, de l'iris, qui est une racine qui sent naturellement la violette : on choisit les plus blanches & les moins piquées, & pour qu'elles se mettent bien en poudre, on ne les pile que l'été, & on les sasse bien fin. On y mêle aussi du bois vermoulu ou pourri, des os desséchés ou brûlés, jusqu'à blancheur, qu'on passe par un sac de crin délié, après qu'on les a bien pilés.

La *poudre grise* se fait du marc de la poudre blanche, mêlé, & battu avec un peu d'amidon, d'ocre jaune, & de charbon de bois blanc ou de braise.

On fait aussi de la poudre de féves, qu'on fait moudre, & on tire par le tamis le plus fin de la farine ; elle ne prend pas d'autre odeur que l'iris.

On fait encore de la poudre de mousse ; mais il faut prendre celle qui croît sur les branches des vieux chênes, qui est presque blanche, & faite en feuilles ; & non pas celle qui croît aux pieds des arbres : on la met tremper dans de l'eau deux ou trois jours, puis on l'exprime, & on la change d'eau plusieurs fois, jusqu'à ce que l'eau soit nette ; & l'ayant bien exprimée, pour la derniere fois, on la fait sécher sur des toiles au soleil : quand elle est bien seche, & qu'elle a perdu son odeur sauvagine, on en emplit un mortier, on l'arrose d'un verre d'eau, & on la pile ; elle se réduit en miettes, qu'on fait sécher de nouveau au soleil, puis on la repile ; & pour lors, elle se réduit aisément en poudre, qu'on passe au tamis, si fine qu'on veut. C'est ce qu'on appelle poudre de cypre.

4°. *Pâte d'amande liquide.* Pelez, à l'eau chaude, une livre d'amandes ameres ; laissez-les sécher, puis pilez-les un peu long-tems, en y mettant un peu de lait pour les lier en pâte, & empêcher qu'elles ne se tournent en huile : ensuite pilez gros comme le poing de mie de pain blanc & mollet, avec un peu de lait pour le détremper ; puis mettez ensemble, dans le mortier, la pâte d'amandes & celle de pain ; pilez-les en y versant du lait peu-à-peu, & remuant toujours pour délayer la pâte : après quoi mettez-y jusqu'à trois chopines de lait ; versez le tout dans un chaudron, & le mettez sur le feu pour le faire bouillir, en remuant & retournant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit cuite & qu'elle s'épaississe ; ce qui ira environ à une heure.

Pâte seche. Pelez de même & pilez quatre onces d'amandes ameres, puis versez-y un filet de vinaigre, pour qu'elles ne tournent point en huile ; ensuite mettez-y deux gros de storax en poudre très-fine, deux onces de miel blanc, & deux jaunes d'œufs durs : pilez & mêlez bien le tout ensemble ; & si la pâte est trop épaisse, jettez-y un peu plus de vinaigre. L'usage de cette pâte est d'en prendre un peu & de s'en laver les mains avec de l'eau.

Colles.

La *colle-forte* se fait avec des pieds, cuir & cornes de bœuf, qu'on fait macérer quelque tems, puis bouillir jusqu'à ce que la chair devienne liquide : alors on la passe à travers un gros linge, & on la jette sur une pierre plate où elle se congele ; ensuite on la coupe par morceaux que l'on fait sécher sur des claies au soleil de Mars. On l'appelle en quelques lieux *corne de cerf :* on peut en faire du cuir de toutes sortes de bêtes à quatre pieds ; mais la meilleure est celle du taureau. Elle est blanche & claire, & elle sert principalement aux Menuisiers pour coller leurs bois, les ornemens de gros carton, &c. Elle est bonne détrempée dans du vinaigre, contre les démangeaisons, la gratelle, les feux volages qui sont sur le cuir, & aux plaies.

On fait aussi de la colle-forte avec des rognures de peaux de gants & de

parchemin : on l'appelle *colle à détrempe*, parce qu'elle sert principalement pour peindre à détrempe ; mais il est défendu à la plupart des Artisans d'en employer faite de rognures ou parures de cuir. Une livre de rognures de gants trempée quelque tems dans l'eau, puis mise dans douze pintes qu'on fait bouillir sur le feu jusqu'à ce que le tout soit réduit à deux pintes, donne de bonne colle qu'on doit passer par un linge pour voir si elle est assez forte, & si, étant congelée, elle est ferme sous la main.

La *bature* ou *colle à miel* que les Doreurs emploient, n'est qu'un mêlange de miel, d'eau de colle & d'un peu de vinaigre, qui sert à faire couler le miel, & qu'on détrempe bien ensemble.

La *colle de poisson* se fait des dépouilles de poissons cétacés, comme baleines, belluges & autres : on en prend la peau, les nageoires, les nerfs, le ventre, les entrailles, & généralement toutes les parties musculeuses : on les coupe par morceaux, qu'on met tremper dans de l'eau chaude, puis on les fait bouillir à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient fondus & réduits en colle : ensuite on la fait sécher, on l'étend comme du parchemin, & avant que d'être entiérement seche, on la roule en cordons qu'il est nécessaire de garder dans des boîtes, parce qu'elle s'humecte & se gâte à l'air. Celle qui est blanche, claire, sans odeur & en petits cordons, est la meilleure ; & celle qui est en gros cordons, est ordinairement jaune, seche, & de mauvaise odeur. Cette colle, que quelques-uns appellent aussi *vibrat*, est bonne à plusieurs usages, comme à donner du lustre aux rubans de soie, à blanchir les gazes, à contrefaire les perles fines, & particuliérement à éclaircir le vin ; car elle s'étend & se fond dans le tonneau, & forme sur la superficie du vin, une peau, qui, en se précipitant, entraîne avec elle toutes les parties grossieres du vin & le clarifie : cette colle au reste n'a rien de mauvais. Les cétacés & autres gros poissons, des dépouilles desquels on fait la colle-forte, sont très-communs dans la mer de Moscovie ; c'est delà que les Hollandois nous apportent quantité de cette colle : mais on peut en faire de toutes sortes de poissons gluans, comme la morue. Du moins, *pour avoir une colle qui ne défera ni à l'eau, ni au feu*, il n'y a qu'à faire cuire une morue à l'ordinaire, en ôter la peau, la piler dans un mortier, y ajouter de la même eau où la morue aura été cuite, & passer le tout par un linge.

La *colle commune*, qu'on appelle colle de Relieurs, parce qu'ils s'en servent pour coller leurs cartons & couvertures de livres, se fait aussi avec de la fleur de farine de bled détrempée & cuite avec de l'eau : elle sert aussi aux Imagers : Cordonniers, Selliers & Vitriers. La colle faite de farine de bled noir tient mieux que celle de froment. Les Turcs font cette colle encore meilleure avec la racine de la plante nommée *condrille* : elle a moins de corps, & les vers ne s'y engendrent point.

Colle à pierres Les Marbriers appellent ainsi une espéce de mastic dont ils se servent pour rejoindre les marbres cassés ou écornés. Ils la composent ordinairement de poudre de marbre bien broyé, de colle-forte & de poix, en y ajoutant quelque couleur semblable à celle des piéces qu'ils veulent rejoindre.

Recette pour dépiler.

On prend deux onces de chaux vive & une demi-once d'orpiment, on écrase ces drogues, & on les fait bouillir dans un pot de terre, avec une pinte ou environ de lessive. Il faut observer de laisser bouillir la composition, *donec immissa pluma depiletur*. Ensuite on applique cette composition sur la partie dont on veut enlever le poil, avec cette précaution de ne l'y laisser qu'un quart-d'heure ; après

on lave la partie avec de l'eau chaude & on la leſſive. De peur de ſe brûler, il eſt bon d'en eſſayer ſur la partie du corps où la peau ſe trouve plus ferme, comme aux jambes, par exemple, & d'en employer en petite quantité. Quand on aura fait l'eſſai, on ſera plus certain de l'opération.

Si la drogue n'opere point au bout d'un quart-d'heure, c'eſt une marque qu'elle eſt trop foible, & en ce cas on la fera bouillir plus long-tems au feu : mais ſi au contraire, elle agiſſoit trop promptement, juſqu'à élever des puſtules ſur la peau & y cauſer des ulceres, alors la compoſition ſeroit trop forte, & il ſuffira d'y ajouter une certaine quantité d'eau chaude, pour l'affoiblir ſans la remettre ſur le feu.

Autre recette. On prend deux onces d'orviétan, une once de chaux vive, une demi-once de juſquiame, une dragme & demie de gomme de lierre, deux ſcrupules d'oſium, une demi-once de ſemence de pſillium, & on fait cuire le tout dans un pot, avec deux livres de leſſive de cendre de ſarment.

Maniere de reblanchir les Blondes & les Dentelles.

On débâtit les blondes ou dentelles tout de leur long, on les repaſſe bien uni, après quoi on les plie l'une ſur l'autre, comme on plie la dentelle en piéces, & on les bâtit au pied & au picot : enſuite on les laiſſe tremper dans de l'huile d'olive, pendant vingt-quatre heures, on les met dans un ſac de linge blanc, proportionné au volume des blondes ou dentelles, & on fait une eau de ſavon un peu plus forte, que pour le linge. Quand le ſavonnage bout, on y jette le ſac de blondes, on l'y laiſſe pendant un quart-d'heure, au bout duquel on rince bien les blondes ou dentelles empaquetées. Le premier ſavonnage & rinçage fini, on réitere l'un & l'autre, puis on fait fondre de l'amidon blanc ſans le cuire, & on y trempe le ſac de blondes; enſuite on débâtit le ſac, & on en repaſſe les blondes ou dentelles, à meſure qu'on les en retire.

Maniere de reblanchir les Bas & les Gants de ſoie lorſqu'ils ſont roux.

On met un réchaud de feu ſous le dos d'une chaiſe renverſée, & on le couvre d'un linge peu épais. Les bas ou gants ayant été bien ſavonnés, & étant mouillés au point qu'on tord le linge, on les poſe ſur le linge qui couvre le dos de la chaiſe, ſous laquelle eſt le réchaud, & on les couvre exactement d'un autre linge; puis on jette auſſi-tôt de la poudre de ſoufre bien écraſé dans le feu du réchaud, & la fumée du ſoufre, en tranſpirant à travers des deux linges, noircit le deſſous du premier, & dérouſſit les bas ou gants qu'on repaſſe enſuite à l'envers.

CHAPITRE VI.

DES DROITS CHAMPESTRES,

Comme Droits de Fief & de Juſtice, Moulins, Bannalités, Champarts, Corvées, Droits d'Uſages & Commune, Taille, &c.

PARMI ces droits, il y en a d'honoraires, comme la foi & hommage : il y en a d'utiles, comme les cenſives, les lods & ventes : il y en a de publics, c'eſt-à-dire, d'établis par la Coutume du lieu; & il y en a de particuliers.

Droits de Fief.

Ils ſont différens, ſuivant les cas & les Coutumes qui les réglent. Comme ils ſont fort piquans, & qu'il n'y a point de jalouſie plus noble & plus autoriſée que celle des droits de Fief, on ne ſauroit être trop exact, ni à ſe faire rendre les devoirs & les droits qu'on peut exiger, ni à rendre ceux qu'on doit. C'eſt ſur-tout aux déclarations ou aveux, & aux dénombremens qu'il faut s'attacher; être ſcrupuleux à ſe les faire rendre, & à en peſer tous les articles & toutes les clauſes : examiner ſi toutes les mutations & les bornes y ſont bien expliquées & prouvées; ſi tous les droits dus au Seigneur y ſont bien détaillés; ſi tous les héritages de la cenſive y ſont bien renſeignés; ſi le Vaſſal ou Cenſitaire ne s'y donne pas plus de terre qu'il ne lui en faut, ou quelque droit qui ne lui appartient pas, & qui, dans le moment même ou dans la ſuite des tems, rejailliroit contre le Public & contre le Seigneur même, qui n'auroit pas fait ôter ce droit dans l'aveu; car ce ſont les dénombremens & les déclarations qui réglent pour toujours le ſort des héritages & les droits réciproques du Seigneur & du Tenancier.

C'eſt donc au Chef de famille à conſulter ſa Coutume, pour connoître ce qu'il doit & ce qui lui eſt dû de droits ſeigneuriaux : il apprendra par quelles voies on les peut exiger, & dans quels cas il y a des amendes & des fruits à perdre pour ceux qui n'y ſatisfont pas : cela lui ſervira encore à bien connoître les charges ordinaires & extraordinaires de ſon bien, comme cenſives, champarts, bannalités, corvées, péages, reliefs, lods & ventes, &c. Un bon Econome fait attention à tout : par exemple, s'il achete ou s'il vend, il ſongera aux charges & aux ſuites de ſon contrat : s'il n'y a pas de centiéme denier ou de franc-fief à payer; quels ſeront les lods & ventes; ſera-ce le treiziéme du prix, ou le douziéme ou le quint & requint; le bien ſera-t-il ſujet à retrait, ſoit féodal, ſoit lignager; ſera-ce à l'Acheteur ou au Vendeur à payer les lods & ventes, & ainſi de pluſieurs autres cas réglés diverſement par les Coutumes.

La mouvance & les droits ſeigneuriaux, quant à la qualité, ne ſe preſcrivent jamais, & ils ne ſe purgent point par le decret; il n'y a que la quotité & les arrérages des cens & des autres droits échus, qui ſe preſcrivent par vingt, trente ou quarante années, ſuivant la différence des Coutumes. Les arrérages & droits échus ſe purgent par le decret.

Juſtices.

En France les Juſtices ſont patrimoniales, c'eſt-à-dire, héréditaires & en commerce. Fief & juſtice n'y ont rien de commun. S'ils s'y trouvent unis, ils ſont toujours diviſibles : cela eſt ſi vrai, que qui vend le Fief ſans parler de la Juſtice, n'eſt pas cenſé l'avoir vendue; & tel a le Fief d'un lieu, qui n'en a pas la Juſtice. La raiſon eſt, que le Fief & la Juſtice viennent de différentes cauſes. Les Fiefs dans leur origine ſont des conceſſions que nos Rois ont faites de leur domaine, à la charge de la foi & hommage; au lieu que les Juſtices ont été par eux accordées à des Particuliers, pour rendre la Juſtice dans leur reſſort. Cependant la Juſtice eſt un droit attaché à un fonds de terre.

Le droit de haute-Juſtice oblige les Seigneurs Hauts-Juſticiers à faire adminiſtrer la Juſtice dans tout leur reſſort, tant pour le civil que pour le criminel & la police. Pour cet effet ils peuvent & doivent entretenir le nombre d'Officiers ſuffiſant, ſans cependant pouvoir ni augmenter leur nombre, ou en créer de nouveaux au préjudice des anciens, ni deſtituer ceux qui ſont pourvus à titre onéreux par le Seigneur même, ou par ceux de qui il tient ſon droit. Il doit auſſi avoir priſons,

carcan, & faire faire à ses frais le procès aux accusés, nourrir & entretenir les enfans trouvés dans sa Justice, &c. En récompense les Hauts-Justiciers ont des droits utiles dans toute l'étendue de leur Justice : ils en ont d'honorifiques, comme droits de poids & mesures à bled & à vin, droits de Châteaux & de Forts, les honneurs de l'Eglise, les déshérences, les confiscations, les successions des bâtards, quand ils sont nés, domiciliés & décédés dans leur Justice; les *biens vacans*, c'est-à-dire, les immeubles qui ne sont revendiqués d'aucun Propriétaire; & les *épaves*, qui sont les bestiaux ou autres meubles, de quelque nature qu'ils soient, que personne ne réclame; celui qui en trouve, doit les porter au Seigneur Haut-Justicier, à peine d'amende arbitraire, parce qu'ils appartiennent sans retour au Seigneur, si on ne les vient pas demander dans quarante jours, après la premiere des trois publications qu'il est obligé d'en faire faire à l'issue de la Messe de Paroisse, pendant trois Dimanches consécutifs. Les Hauts-Justiciers ont aussi la moitié ou le tiers des trésors qu'on trouve dans l'étendue de leur Justice.

Il y a des Coutumes où les Seigneurs de Fief, quoiqu'ils n'ayent que la basse Justice, ont cependant les droits de déshérence, de confiscation, de bâtardise, d'épaves, &c. Et dans ce cas, la charge des enfans exposés sur leur Fief les regarde & non les Hauts-Justiciers.

Les droits ci-dessus sont *ordinaires* : disons quelque choses des *extraordinaires*.

Bannalités, Four, Moulin, Pressoir, Moutes.

I. Les droits de bannalité, soit de four, de moulin, pressoir, taureau, ou verrat, & les droits de corvées, de péages, de colombier à pied exclusif, & d'étang, sont tous droits *extraordinaires*, quoique bien des Seigneurs de Justice ou de Fief en aient d'attachés à leur glébe. Comme ces droits sont autant de servitudes contraires au droit commun, on ne peut pas les acquérir par quelque jouissance que ce soit, fût-elle de cent ans paisible. Outre la possession, il faut ou que la Coutume donne le droit, ou qu'il y en ait un titre de vingt-cinq ans au moins, passé du consentement de tous les Habitans, ou du moins des deux tiers, quand la cause de l'établissement de la bannalité est utile pour eux tous. Des actes déclaratifs, ou même d'anciens dénombremens du Seigneur, où le droit de bannalité sur ses Vassaux est compris, suffisent & font présumer le titre primordial de la bannalité, quand le Seigneur a avec cela une possession immémoriale paisible, publique & continuelle, pourvu que cette possession ait été précédée de la part du Seigneur, d'une défense ou contradiction prescrite sur les Tenanciers. Mais on prescrit toujours contre ces servitudes, quand on a cessé d'y être assujetti pendant le tems de prescription admise par la Coutume du lieu.

Les Sujets d'un Seigneur Haut-Justicier ne peuvent pas, sans son consentement, s'assujettir pour argent prêté ou autre cause invalide, à la bannalité envers un autre, quand bien même le premier n'auroit pas droit de bannalité.

Lorsque le droit de bannalité est anciennement établi, & que comme tel il est reconnu par la Communauté entiere des Habitans, un seul Particulier n'est pas recevable à le contester; de la même maniere qu'il ne peut pas être prescrit par un seul Habitant, quand il y a une possession publique & reconnue contre la totalité morale des Banniers.

II. L'effet de la bannalité consiste en trois points; 1°. contraindre ses Sujets de venir au moulin, four ou pressoir; 2°. les empêcher d'en construire dans son ressort; 3°. empêcher les Meûniers voisins de venir chasser dans sa Seigneurie : & s'il trouve dans l'étendue de son Fief, ou les Meûniers voisins chassant en fraude, ou ses Banniers revenant de moudre ou cuire ailleurs, (car jusqu'à ce qu'ils

aient été ailleurs, ils peuvent se repentir, & la contravention n'est point parfaite,) il peut saisir & confisquer le bled, la farine, les pains & les bêtes qui en sont chargées ; mais hors de son Fief, il n'a que l'action contre ses Banniers, pour le payement des droits de bannalité & l'amende.

Les Nobles & Gens d'Eglise, même le Curé, sont sujets à la bannalité, quand la Coutume ou le titre ne les en exceptent pas. Cependant, malgré le droit de four bannal, les Gentilshommes & autres ayant Fiefs dans l'étendue de la Seigneurie banniere, peuvent faire construire des fours dans leurs maisons, & y faire cuire le pain de leur table, celui de leurs Domestiques & Métayers, de crainte que leurs farines ne soient gâtées par le transport : mais ils doivent le droit de cuisson de pain au Seigneur Bannier, afin de ne lui pas causer de préjudice : il n'est rien dû pour la pâtisserie. Hors ce cas, tout bled qui se consomme en farine ou pain dans l'étendue de la bannalité, est sujet au ban du moulin & du four ; mais le bled acheté hors de la Seigneurie, pour faire du pain qui se vend aussi hors de la Seigneurie, n'est point sujet au ban : on n'y peut pas même assujettir le bled qui se récolte ou s'achette dans la bannalité pour un autre usage que celui de mouture, à moins que la Coutume du lieu ne l'y oblige expressément ; sans cela on peut même emporter & faire moudre ailleurs le bled qu'on destine pour être employé en pain qui sera mangé hors des limites de la bannalité, à l'exemple des Boulangers de Gonnesse.

Le Propriétaire Bannier ne peut pas empêcher les Boulangers étrangers de venir vendre du pain dans sa bannalité, sous l'inspection de la police du lieu.

Si ceux qui sont sujets au ban de moulin ou de four, après y avoir attendu vingt-quatre heures, ne peuvent pas moudre leur grain au moulin, ni cuire leur pain au four, ils peuvent aller ailleurs sans craindre de perdre leurs grains ou pains, ni d'encourir d'amende pour cette fois ; car les nécessités naturelles auxquelles la mouture & la cuisson remédient, ne peuvent pas souffrir un plus long retardement ; & celui qui est sujet à la bannalité, est cru à son serment d'avoir attendu.

La plupart de nos Auteurs disent qu'un moulin bannal est toujours censé être un moulin à eau fixe. Un moulin à vent n'est point réputé moulin bannal, quoique le Seigneur soit Seigneur de Fief, qu'il fasse voir par titres qu'il a un titre de moulin bannal, & qu'il soit en possession de percevoir sa bannalité par le moulin à vent. Il faut de plus, pour que le moulin à vent soit censé bannal, que le Seigneur de Fief, qui le possede, ait un titre précis & suffisant qui prouve que la bannalité est attachée au moulin à vent, sans cela la bannalité est présumée inhérente à un moulin à eau fixe : le moulin à vent est trop peu stable, & son travail est trop incertain & trop interrompu, pour être le siége de la bannalité ; & s'il n'y a pas de titre exprès en sa faveur, on présume que les Habitans n'y ont été moudre que par bienséance ou par force : c'est pourquoi la possession ne sert de rien alors ; & faute de titre précis, il en faut toujours revenir à la liberté commune. Mais, quand le moulin à vent n'est que le secours d'un moulin à eau, son instabilité prétendue ne peut pas servir de prétexte pour disputer la bannalité.

Plusieurs estiment même que les moulins à vent peuvent être bannaux dans les Coutumes qui ne distinguent pas entre les moulins à vent & ceux à eau ; d'autant que la raison qu'on apporte, pour ôter la bannalité aux moulins à vent, peut être levée sans oter la bannalité ; puisque, par le droit commun des moulins bannaux, comme on vient de le dire, celui qui y a attendu vingt-quatre heures, peut aller moudre à un autre.

Le Seigneur ne peut pas contraindre ses Sujets d'aller à son moulin, s'il n'est en suffisant état de réparations, c'est-à-dire, s'il n'est pas en état de faire bonne farine, & s'il n'est pas fourni de tous les poids & mesures nécessaires.

Les Sujets peuvent même se dispenser impunément d'aller au moulin bannal, s'ils y ont souffert quelque dommage, jusqu'à ce que le Seigneur leur en ait fait raison.

Le droit de bannalité de four ou de moulin est plus personnel que réel, puisque ce sont des servitudes qui assujettissent principalement les personnes : c'est pourquoi elles sont dûes en général par tous les domiciliés du district, quoiqu'ils n'y aient aucuns héritages; mais aussi elles ne sont pas dûes par ceux qui n'ont point de maison, & qui n'engrangent point dans le ressort de la bannalité. Les Vassaux qui font aussi valoir leur bien sans demeurer & sans engranger les fruits dans le Fief, ne sont point sujets à la bannalité, parce qu'ils demeurent & consomment les grains ailleurs, où la bannalité peut être dûe.

Quelquefois pourtant ils payent le droit de *verte-moute* au Seigneur, dans la bannalité duquel ils levent leurs fruits; & ce droit de verte-moute est ordinairement la seiziéme gerbe, que le Vassal paye pour l'équivalent de la bannalité au Seigneur, dans le ressort duquel le Vassal n'a point de maison & n'engrange pas. Mais, pour prétendre ce droit de verte-moute, il faut non-seulement la possession paisible & ancienne, mais encore un titre ancien & séparé de celui de bannalité; car le droit de bannalité & celui de verte-moute n'ont rien de commun, & il faut titres différens pour l'un & pour l'autre, d'autant que le droit de moute n'est quelquefois qu'un droit foncier qui peut exister sans moulin ni Seigneurie.

Les avoines même ont été assujetties à la verte-moute en faveur du Seigneur Bannier, qui en a la possession sur ces bas grains, quoique ses titres n'en fissent pas une mention expresse.

Le droit de bannalité de pressoir (à la différence de ce qui vient d'être dit de celle de moulin ou de four) est réel : c'est pourquoi les Tenanciers y sont sujets pour les vignes & arbres qu'ils ont dans la Seigneurie à laquelle la bannalité de pressoir appartient.

Le droit de moute dû aux moulins bannaux, est ordinairement le seiziéme boisseau : le droit de verte-moute, pour ceux qui le doivent, est de même la seiziéme gerbe des bleds qui croissent dans l'étendue de la bannalité : le droit de four est de dix pains un; le droit de tor, d'un sol par vache ou genisse; & le droit de verrat, de six deniers pour chaque truie.

III. Quand le Seigneur n'a point de droit de bannalité, il ne peut empêcher ses Sujets de construire fours & moulins, ni d'aller moudre & cuire ailleurs, quoiqu'il ait plusieurs fours & moulins auxquels cela feroit préjudice. Il ne peut pas non plus empêcher les Meûniers voisins d'y venir chasser moûture, si la Coutume du lieu ne lui donne pas le droit exclusif de chasse, comme Seigneur féodal, ou comme Haut-Justicier & Voyer.

Et même ceux qui sont sujets au ban, peuvent aller moudre ailleurs impunément & sans rien payer au Seigneur de leur ban, quand son moulin ou son four ne va pas faute de réparations, d'eau ou de vent; le Seigneur du ban ne peut pas non plus pour lors empêcher ses Banniers d'avoir chez eux des moulins à bras, pour eux ou pour autres. Bien plus, quiconque possede un Fief servant, quoique ce Fief soit dans l'étendue de la bannalité du Seigneur duquel il releve, peut bâtir un moulin sur son Fief servant, pour lui, pour sa maison & pour tous ceux qui ne seront pas sujets à la bannalité.

Qui a droit de moulin, peut d'un moulin à bled, en faire un moulin à tan, à huile, à draps ou à papier, sans que les voisins qui ont aussi droit de moulin, puissent se plaindre. Le Seigneur peut aussi transférer son moulin d'un lieu à un autre du même Fief, sans le consentement de ses Vassaux; mais il ne peut pas détourner l'eau au préjudice d'un moulin bâti au-dessous.

Le

Le brai, c'est-à-dire, l'escourgeon & l'orge broyé pour faire de la biere, gâte les moulins à bled. C'est pourquoi le Seigneur ne peut pas obliger d'aller moudre le brai à son moulin, à moins qu'il n'en ait un destiné au brai ; ou bien qu'il ne soit en possession prescrite de faire moudre le brai à son moulin à bled.

La plupart des Meûniers prétendent avoir droit de faucher un andain de pré, tout le long du biez & de l'arriere-biez de leur moulin.

IV. *Police des moulins.* 1°. Leur mauvaise construction peut servir à retenir la farine. Comme c'est en tournant que la meule supérieure écrase le grain sur celle de dessous qui est immobile ; c'est aussi par ce mouvement circulaire qu'elle écarte la farine entre la circonférence extérieure des meules & un cercle d'ais qui les environne ; & c'est delà qu'elle est nécessairement déterminée par la pression qui la pousse également de tous côtés, à tomber par un auget, qui est à l'unique ouverture de ce cercle, dans la huche qui est au-dessous.

Au lieu de cela, les Meûniers frippons font le cercle d'ais quarré, afin qu'il reste de la farine dans les coins. Ils tiennent ce cercle peu serré, ils font des poches ou recoins & des ouvertures aux ais, afin qu'une partie de la farine reste ou tombe ailleurs que dans la huche. On les oblige d'avoir leurs ais de meules à point rond, bien clos & serrés, ainsi que leur coulisse de chûte.

2°. Ils font d'autres infidélités en rebattant & creusant leurs meules pour avoir des poches ; en mouillant leurs ais pour retenir la farine, ou la rendre plus pesante à ceux qui la prennent au poids ; ou bien en y mêlant de l'orge, des pois, des feves, du son, des recoupes & autres mixtions parmi de bon bled ; ou bien encore en serrant les meules, pour moudre plus fin à ceux dont ils prennent le bled, dans le dessein de reprendre leur farine à la mesure, au lieu du poids.

3°. Ils doivent moudre diligemment & chacun suivant son tour d'arrivée, sans préférence que pour le Seigneur & les Officiers de sa Justice, & sans pouvoir garder le grain même qu'ils ont été chercher, plus de vingt-quatre, ou au plus trente-six heures. Les Sujets banniers doivent être préférés aux étrangers, qui peuvent aller ailleurs ; & c'est pour cette même raison que les Meûniers les préferent par abus.

4°. Ils doivent avoir non-seulement des mesures de toutes sortes depuis la plus petite jusqu'à la plus grande, & toutes bien jaugées, marquées & scel'des ; mais encore des poids & balances bien étalonnés, afin que ceux qui y viennent, puissent donner & reprendre leur grain de mouture comme ils voudront, à la mesure ou au poids, ce qui est à leur choix, quand bien même ils auroient donné à la mesure le grain qu'ils veulent reprendre en farine au poids, *& vice versâ* ; car les Meûniers qui veulent tromper, savent également enfler & le poids du grain (par exemple, en le mouillant pendant qu'il mout) & le volume de la farine même, en serrant les meules, en y mêlant d'autres grains, ou en disposant la trémie & l'auget de certaine façon. Pour prévenir les fraudes, il n'y a qu'à faire mesurer & peser le grain avant de le mettre dans la trémie, pour en reprendre la farine ou au poids ou à la mesure, selon le parti qu'on croira le plus avantageux.

Le bled & la farine doivent être de même poids, excepté deux livres pour le déchet de la farine sur le septier, pesant en grain deux cens quarante livres ; sinon il y a de la fraude de la part du Meûnier.

A la mesure, douze boisseaux de bled raz en doivent rendre treize de farine comble, & il y a encore du profit pour le Meûnier, le comble ajoutant un tiers à la mesure rase.

Dans les campagnes, le droit de mouture varie suivant les lieux : dans celles des environs de Paris, le prix ordinaire est de dix sols par septier, de douze

boisseaux pesant chacun vingt livres de bled froment, à l'exception du Hurepoix & de la Beauce, où les Meûniers se payent en grain à raison d'un douziéme : ailleurs le taux le plus ordinaire est un seiziéme.

Leur huche doit être placée en bas, & éloignée de la trémie, pour éviter toute occasion & soupçon de vol ou mêlange.

Dixmes.

I. Nous avons parlé légérement de la dixme *ecclésiastique*, au Chapitre *des Bleds.*

L'usage du lieu décide de quelles choses la dixme est dûe, & à quelle quotité elle est dûe. Cet usage se prouve par ce qui s'est pratiqué le plus généralement dans la Paroisse depuis quarante ans, & non par l'usage ou possession particuliere sur le morceau de terre ou autre chose dont seroit question; car c'est la Coutume qui établit la dixme, & la Coutume se forme par le consentement de la plus grande partie, *quod frequentiùs observatur.* Cette regle est générale pour toutes sortes de dixmes ecclésiastiques, soit prédiales ou personnelles, soit grosses ou menues, soit solites ou insolites; du moins tel est le droit & telle est la Jurisprudence du Parlement de Paris. Mais celui de Rouen y fait une exception pour les dixmes extraordinaires ou *insolites ;* & il veut que, quoique la dixme ordinaire soit dûe, même imprescriptiblement, & à la quotité la plus générale du lieu, en vertu de ce seul usage, cependant les dixmes insolites puissent se prescrire par quarante ans, & qu'elles soient réglées par la possession sur la chose contentieuse, & non par la possession sur le plus grand nombre des autres héritages de la même Paroisse : ce qui est une Jurisprudence particuliere à ce Parlement, laquelle ne paroît pas avoir d'application aux dixmes domestiques.

On doit la dixmes des choux, navets, raves, oignons, asperges, safrans, lins, chanvres, navettes, & autres productions qu'on recueille sur les terres précédemment sujettes à la dixme, ou quand ces productions sont les gros fruits du lieu.

La dixme des agneaux doit être levée dans la Semaine Sainte, & dans quelques endroits à la Saint-Jean; sinon les Décimateurs en doivent la nourriture & garde.

Les Curés ne peuvent s'abonner à une somme de deniers pour les dixmes de leur Paroisse; elles doivent se payer en espéces, nonobstant la possession immémoriale de payer un certain gros.

Les terres de l'ancien domaine des Cures sont exemptes de dixmes, tant à l'égard de l'Evêque, qu'à l'égard des gros Décimateurs & des Propriétaires des dixmes inféodées : mais les terres du nouveau domaine des Cures, c'est-à-dire, tout ce qui est acquis ou présumé acquis depuis la fondation & dotation des Cures, doit dixmes; & c'est ordinairement la possession immémoriale de l'exemption ou du payement des dixmes, qui décide du fait de savoir si les terres de la Cure sont de l'ancien ou du nouveau domaine.

Les Religieux exempts de dixmes ne peuvent prétendre les novales, que des terres de leur domaine nouvellement défrichées, & cultivées par leurs mains dans les lieux de leur exemption : mais ailleurs, même dans les lieux où ils perçoivent la dixme seulement *jure privilegii*, la dixme des novales appartient de droit commun au Curé.

Les dixmes doivent être perçues sur tous les fonds ensemencés, à la réserve des parcs & des jardins pour le plaisir, qui ne sont point de plus grande étendue qu'il n'est permis par la Coutume des lieux.

En plusieurs endroits, on doit la dixme du sainfoin, & c'est grosse dixme, ainsi que le sarrasin. On la doit aussi du vin, des bois taillis, du produit des arbres fruitiers, & des fruits & grains croissans dans les clos. Il en faut pourtant excepter, 1°. les jardins potagers; 2°. la portion que l'usage du lieu permet de mettre en verdages pour la nourriture des bestiaux de harnois; 3°. le bois pour le chauffage & l'usage du Propriétaire. Dans le Parlement de Toulouse, on exempte de dixme, le terrein de deux journées d'homme, tant pour les légumes & fruits, que pour les vins, bleds & autres grains.

La dixme des taillis se régle, de même que les fruits d'iceux, entre les successeurs du bénéfice à qui il en appartient, non par le tems de la jouissance, mais par celui de la coupe. En Normandie on paye la dixme des pépinieres, pour ce qui en est vendu hors de la Paroisse; mais on ne la paye pas pour les bois de futaie, soit de pleines futaies, soit d'aucunes rangées ou fossés: les bois de pommiers & de poiriers ne sont point à plus forte raison sujets à la dixme.

Si les gros Décimateurs & Curés ont des granges dans la Paroisse, il est jugé qu'on peut les obliger eux & leurs Fermiers à y engranger leurs pailles, afin que les Habitans, qui ont originairement donné la dixme, puissent plus commodément y acheter de quoi nourrir des bestiaux & faire des fumiers, qui, en servant à l'engrais des terres, servent aussi à augmenter la récolte & la dixme.

On voudroit même assujettir à cette regle, les possesseurs de dixmes inféodées, leur consommation prise, quand ils les perçoivent eux-mêmes: mais si des Laïcs sont dans une possession immémoriale d'avoir les pailles des dixmes, en fournissant de granges, ils y doivent être maintenus, même contre les Curés & gros Décimateurs.

Quant au *droit de suite, rapport* ou *partage de dixmes*, dû à cause des bestiaux qui labourent ou prennent leur nourriture dans un dixmage, & qui pernoctent ou hébergent dans un autre, ce droit dépend principalement de l'usage des lieux; & au défaut d'usage certain, on suit volontiers à Paris les dispositions que les Coutumes de Berry & de Nivernois contiennent à ce sujet. Le Parlement de Rouen a adjugé la dixme des agneaux, au Curé du terrein sur lequel la bergerie étoit construite, quoique tout le reste des bâtimens, & le domicile du Fermier propriétaire des bestiaux, fut dans une autre Paroisse, dans laquelle seule le troupeau prenoit sa paisson & sa nourriture.

La dixme ne s'arrérage point contre ceux qui la doivent sur leur fonds, quoiqu'on en puisse demander la restitution à celui qui l'a mal perçue.

II. Quant aux dixmes inféodées, quand bien même on les présumeroit ecclésiastiques dans leur origine, elles ne viennent qu'après la dixme ecclésiastique. Mais, malgré les contestations nées au Concile de Latran de 1179, depuis les Ordonnances de Philippe le Bel, & en dernier lieu depuis l'Edit de Juillet 1708, on ne doute plus que ce ne soit un bien profane, un droit patrimonial & foncier, qui se régle par les titres & par la Coutume du lieu. La possession centenaire justifiée par titres énonciatifs de l'inféodation, suffit pour la prouver. Elles tombent dans le commerce. Les Seigneurs peuvent même posséder les menues dixmes inféodées au préjudice du Curé.

Cependant on les considere en plusieurs cas, comme dixmes ecclésiastiques: & comme telles, 1°. on les juge à Paris, sujettes aux portions congrues, aux réparations & aux autres charges; avec cette différence, qu'elles n'y sont sujettes que subsidiairement, quand elles sont retournées à l'Eglise, comme bien laïc & féodal, *cum onere fundi*; au lieu qu'elles sont pures dixmes ecclésiastiques, quand elles sont retournées à l'Eglise *sine onere fundi*: 2°. Elles se levent avant le champart, nonobstant la possession immémoriale du contraire,

propter ſpem reverſionis : 3°. Elles peuvent être cédées aux Gens d'Egliſe à perpétuité, ſans retour, ſans droit d'amortiſſement ni de retrait, quand il y a ſuppreſſion de fief; & alors elles reprennent leur premiere nature de dixmes eccléſiaſtiques : 4°. Les terres exemptes de dixmes pendant qu'elles ſont poſſédées par des Religieux exempts de dixmes, & depuis aliénées par eux, par bail à rente fonciere ou autrement, retournent au droit commun, & doivent la dixme au Curé, à l'excluſion du Seigneur des dixmes inféodées.

Champart & Complant.

Le champart, *campi pars*, eſt un droit ou ſeigneurial ou ſimplement foncier, qui conſiſte en la faculté de prendre, en exemption de tous frais de culture & de récolte, une certaine partie de grains, légumes, pommes & autres fruits que produit l'héritage ſujet à ce droit : la dixme (même inféodée) prélevée ſans récompenſe. *Champart*, *terrage* & *agrier* ſont des mots ſynonymes : celui de *complant* eſt propre pour les vignes.

Le champart dépend beaucoup de la Coutume & de la poſſeſſion preſcrite ; en ſorte qu'on ne peut l'étendre ſur un héritage libre, ſous le ſeul prétexte qu'il eſt enclavé parmi beaucoup d'autres qui le payent, & chacun en peut preſcrire la quotité.

Le champart ſeigneurial eſt le ſeul dont le fonds ne ſe purge point par le decret, même dans les Coutumes qui aſſujettiſſent à la force du decret les droits fonciers, & les rentes ou redevances *anciennes* : & ce mot d'*anciennes* comprend toutes celles qui ne ſont point rachetables.

Le champart ſeigneurial eſt auſſi le ſeul qui ſoit *portable* ; c'eſt-à-dire, qu'on doive mener dans la grange champarterеſſe du Seigneur, pourvu qu'elle ſoit ſituée dans l'étendue de la Seigneurie d'où l'héritage releve. De droit les autres champarts, même tous champarts en Artois, ſont *quérables*, & il ſuffit d'avoir appellé le Champartier à la comptée des gerbes, comme pour la dixme.

Mais les champarts, de quelque qualité qu'ils ſoient, ne s'arréragent point, d'autant qu'on n'en donne pas de quittances, non plus que pour la dixme. Cependant la derniere Juriſprudence du Parlement de Paris, ſemble incliner à permettre qu'on puiſſe demander juſqu'à cinq années de champart.

Pour que ce droit ſoit ſeigneurial ou réputé tel, il ne ſuffit pas qu'il ſoit dû au Seigneur du lieu. Il faut, 1°. que l'héritage releve de lui à cauſe du Fief du lieu ; 2°. que cet héritage ne lui doive ni cenſive, ni aucune autre redevance ; 3°. qu'il ne paroiſſe point que le champart ſoit dû pour une autre cauſe que la conceſſion originaire du fonds ; car en l'un de ces cas, le champart ne ſeroit qu'un ſimple droit foncier.

Une terre en labour ſujette à champart, ne peut être miſe en pré, pâture ou bâtimens, ſans le conſentement de celui à qui le champart eſt dû, parce que cela diminue ſon droit de part aux fruits de la choſe en eſſence : en quoi il y a encore différence entre le champart & le cens, *qui non penſationem fructuum, ſed honorem Domini reſpicit.*

Corvées.

Les corvées ne ſont point exigibles ſans titres : & même dans les Coutumes qui diſent que le Seigneur peut acquérir les ſervitudes rurales par une poſſeſſion de trente ans ſans titre, on eſtime qu'il faut que cette poſſeſſion ait un autre motif que la complaiſance des Sujets, & qu'elle ait commencé par une contradiction ou injonction de la part du Seigneur.

Quand le nombre, le lieu & la forme des corvées font déterminés par le titre, il faut le fuivre : fi elles font indéfinies, par exemple s'il eft dit que les Sujets font *à toutes corvées*, on les régle à douze par an ; & au refte on les limite fuivant la décence & la poffibilité, fans déranger l'agriculture.

Les corvées honnêtes, comme la garde de la perfonne ou du château du Seigneur, même celles qui, fans être honorables, font du moins tolérables, comme une chanfon ou quelqu'autre divertiffement, font dûes par le vaffal en perfonne : les corvées méchaniques ou indécentes s'acquittent par fubftitut, ou par le payement à dûe eftimation.

Les corvées feigneuriales ne peuvent être cédées ni affermées. Cependant les corvées utiles, qui confiftent en journées d'hommes, d'animaux, ou en autres œuvres laborieufes, peuvent être exigées par les Fermiers des Fiefs auxquels elles font dûes.

A celles qui font dûes à jour certain, *dies interpellat pro homine.* Pour celles dont le tems eft arbitraire ou incertain, il fuffit de faire avertir les Sujets par publication, iffue de Meffe paroiffiale du chef-lieu du Fief, fans être obligé de les faire citer à domicile ; & ceux des corvéales, ainfi interpellés, qui n'y fatisfont pas, doivent acquitter les corvées en effence, celles des années paffées fuivant l'eftimation, l'amende, fi la Coutume la donne, & même les dommages & intérêts, fi le Seigneur en a fouffert, faute par les Sujets d'avoir fatisfait aux corvées demandées.

Les corvées ne s'arréragent point, c'eft-à-dire, qu'on ne peut exiger celles des années paffées, dont on n'a point fait de demande dans le tems.

Quoiqu'il y ait des loix qui affujettiffent ceux à qui les corvées font dûes, à nourrir les perfonnes & animaux qui les font, en quoi il y a de l'humanité, fur-tout pour les Journaliers ; cependant c'eft chofe jugée, que les corvéables doivent fe nourrir eux & leurs bêtes, parce qu'ils doivent acquitter à leurs frais ce qu'ils doivent à leur Seigneur.

Il a été auffi jugé que le decret ne purge point les corvées & autres droits feigneuriaux, quoique particuliers & infolites. Cependant ceci feroit difficulté, & dans le doute, *pro libertate refpondendum eft.*

Quand il eft dû au Seigneur des corvées par ménage ou par feu, ou d'autres preftations pareilles, comme fervice de Prévôté, fi la maifon vient à être démolie, en ce cas, le Seigneur fe fait payer dans certaines Coutumes, pour dédommagement de la non-réfidence, un droit qu'ils appellent *droit de non-refieantife*, qui eft ordinairement de cinq fols par an pour chaque fervice ou corvée de bras.

Péages.

Les péages, pontonages & autres droits de cette nature, ne font dûs que quand il y a titre ou poffeffion de cent ans ; & quelqu'ouvrage public que le Seigneur, qui perçoit le droit, foit obligé d'entretenir, comme éclufe, bac, curement de riviere, pont, chauffées, grands chemins à réparer.

La pancarte des droits légitimes doit être attachée fur des poteaux, à côté du lieu où les droits font prétendus, & on ne peut arrêter les paffans ni leurs chevaux, équipages ou bateaux : on peut feulement leur faifir quelques meubles ou denrées jufqu'à concurrence du droit de péage, & y établir Commiffaire pour les faire vendre.

Droit de Colombier, de Garenne & d'Etang.

Le droit de Colombier eft ordinairement un droit feigneurial, de même

que celui de garenne, & quelquefois celui d'étang. La regle la plus générale du Pays coutumier eſt, que tout Seigneur haut-Juſticier (pourvu qu'il ait cenſive) & tout Seigneur de Fief, (pourvu qu'il ait au moins cinquante arpens de terre en domaine) ont droit de colombier. Tout autre n'en peut pas avoir, quelque domaine qu'il ait; il peut ſeulement avoir voliere ou fuie, pourvu qu'il ait cinquante arpens de terre.

Mais, quand la lettre ou l'eſprit de la Coutume du lieu ne défend colombier, garenne ni étang, il eſt permis à tous Particuliers d'en avoir : c'eſt un effet de la liberté publique, & de l'uſage que chacun a de ſon bien, pourvu que ce ſoit ſans faire tort à ſon voiſin, ni au Public, par l'écoulement des eaux, par les fouilles ou le dégât que font les lapins, ou autrement; car, en ces cas, l'intérêt général l'emporteroit ſur le particulier. C'eſt pourquoi, ſuivant notre uſage, les droits de garenne & de colombier ſont fort reſtreints, comme nous le dirons au ſecond Tome, en parlant de cette matiere plus à fond.

Droits d'Uſages.

Les Uſages accordés dans les forêts, ſont de deux ſortes; le bois, & le pâturage des beſtiaux.

On ne doit mettre aucuns beſtiaux dans les bois, qui ne ſoient *défenſables*, c'eſt-à-dire, qu'ils n'aient trois ans de coupe pour le moins; encore faut-il diſtinguer les bêtes chevalines des bêtes à cornes : les premieres paiſſent l'herbe aſſez aſſiduemnt, & ne touchent pas aux branches; au lieu que les autres s'élevent en haut, brouttent par-tout, & font bien plus de tort aux rejets du bois : c'eſt pourquoi on peut mener les chevaux dans des tailles de cinq ans ou de trois au moins; au lieu qu'il eſt bon qu'elles aient ſix à ſept années pour y mettre des vaches.

Les Uſagers qui ont droit de pâturage ou de panage, n'y peuvent mettre que les beſtiaux de leur nourriture : c'eſt ce que la Coutume de Nivernois appelle l'*enge-de-Mars*. Le mot d'*enge* en vieux François, ſignifie *race;* d'où viennent ceux d'*engence*, *enger* & *engendrer :* de ſorte que l'*enge-de-Mars* comprend tous les beſtiaux que les Uſagers avoient en propre à la Notre-Dame de Mars, d'avant l'ouverture de la paiſſon, & les petits ou ſuivans qui en ſont venus depuis; mais ceux d'achat ou de commerce, non plus que ceux de confidence, n'y entrent point. On ne doit pas non plus y recevoir les beſtiaux pris par bail ou à cheptel, quoiqu'on les tolere dans le Nivernois, en indemniſant le Seigneur très-foncier.

Les beſtiaux de la nourriture ont été fixés à deux vaches & quatre porcs pour chaque feu ou ménage, de quelque qualité que ſoient les Uſagers, ſoit Propriétaires ou Fermiers.

Le pâturage eſt toujours défendu pendant les *tems du brout* & de la fanaiſon, comme je l'ai dit ailleurs; & dans les jeunes tailles juſqu'à cinq ans.

On appelle *gros-Uſagers*, ceux qui ont droit de prendre dans la forêt d'autrui un certain nombre de perches ou d'arpens de bois, dont ils s'approprient tous les fruits (*uti, frui ad compendium*) ſoit pour bâtir ou réparer, ſoit pour ſe chauffer, &c. ceux d'entr'eux qui ne payent rien, ou ne payent qu'une modique reconnoiſſance pour ce gros uſage, s'appellent *francs-Uſagers :* & les *menus-Uſagers* ſont ceux qui n'ont que pour leurs beſoins (*uſus ad quotidianam neceſſitatem*) les droits de pâturage & de panage, & la liberté de prendre le bois briſé ou arraché, le bois ſec tombé ou non, tous les morts-bois, les reſtes des Charpentiers, la branche de plein-poing, pour ſe clorre & ramer leurs lins.

Pour avoir ces droits, il faut titre & possession joints ensemble, ou du moins une possession si ancienne & si parfaite, qu'elle mette le droit d'usage au-dessus de tout reproche & de tout soupçon.

L'Ordonnance de 1669 a supprimé tous les droits de bois d'usage à bâtir & réparer, même les droits de chauffage dans les forêts du Roi, à quelque titre qu'ils fussent dûs, sauf à pourvoir à l'indemnité de ceux à qui il en étoit dû à titre de fondation, donation ou échange; elle défend d'y en accorder aucuns à l'avenir, & ne conserve que les chauffages accordés aux Officiers moyennant finance, & aux Hôpitaux & Communautés à titre d'aumône ou de fondation, pour leur être payés, non pas en essence, mais en argent sur le prix des ventes, en se faisant par eux inscrire dans les états arrêtés au Conseil, sans Arrêt duquel on ne peut vendre aucun bois du Roi.

Au surplus, il faut satisfaire à l'usage, tel qu'il est dû par le titre & par la possession : mais les Usagers sont responsables de leurs Ouvriers & Domestiques; ils ne peuvent prendre leur usage que dans le lieu & sur la Paroisse où il est dû, & ils ne doivent pas toucher au chablis, ni à aucun bois de délit.

Il y a même beaucoup de cas où l'équité & l'économie demandent qu'on réduise les droits d'Usage : ce qu'il est bon de connoître, soit pour prévenir les abus quand on fait la concession des usages, soit pour les réformer par la réduction des droits, comme il sera expliqué à l'article suivant.

Les droits d'usage ne s'arréragent point, c'est-à-dire, qu'il faut les prendre chaque année.

La redevance, qui se paye pour la concession de l'usage soit en argent, grains, volaille ou corvées, est à la charge du Locataire & non du Propriétaire de l'héritage qui a le droit; & il est dû par chaque année, s'il est annuel, quand même on n'auroit pas perçu l'usage, à moins qu'on n'ait auparavant déclaré par écrit y renoncer pour toujours, ce qui ne peut être fait que par celui qui a la pleine propriété de l'héritage.

Les Usagers ne peuvent pas non plus vendre ou transporter leurs droits d'usage à aucune autre personne.

Usages en Bois.

Il y a trois sortes d'usages de bois; bois pour bâtir, bois pour brûler, & bois pour hayer : tous ces droits n'ont été accordés que dans la présupposition que les forêts pourroient les supporter, sans en forcer la possibilité.

I. Quant au bois à bâtir & réparer, pour en faire une juste réduction, il faut considérer, 1°. quel pouvoit être l'état de la forêt, lorsque l'usage a été accordé, & en faire comparaison avec celui où elle se trouve à présent; parce que les libéralités des Princes, devant être réglées sur le pied du fonds de leurs finances, les dons accordés sur leurs forêts, doivent être réglés sur la possibilité d'icelles.

2°. Il faut examiner quelle étoit la qualité des Communautés & des Particuliers, des lieux & des batimens dont il s'agissoit, lorsque les concessions ont été faites, pour en faire une semblable comparaison à la condition présente des personnes & des lieux; car, si le don de cet usage a été accordé pour la maison d'un Paysan, d'un simple Gentilhomme, d'un Curé, d'un Monastere de six, sept à huit personnes, l'usage ne doit point augmenter pour passer à un plus grand Seigneur, ou à une Communauté plus considérable, dont les bâtimens seroient augmentés du triple au quadruple, & au-delà : s'il a été accordé à une Paroisse de vingt, trente à quarante feux, il ne doit pas passer aux Habitans qui s'y seront établis depuis, l'usage devant être réduit aux maisons des anciens

Uſagers ; & ſur-tout qu'on n'étende point le droit d'uſage à un bois de meilleure eſſence, comme du bouleau ou du ſaule au tremble, du tremble au hêtre, de l'orme au chêne, &c.

II. Pour ce qui eſt du bois à brûler, l'uſage du chauffage eſt différent.

Les uns ont conceſſion de prendre du bois, ſoit verd, ſoit ſec, autant qu'il en faut *pour leur proviſion*, ſans meſure. Ce droit doit être réduit à certaine quantité de cordes, parce qu'il peut avoir été octroyé à un Particulier, & paſſer à un tiers qui en dépenſera dix fois autant; & en faiſant la réduction, le Commiſſaire aura les mêmes conſidérations que ci-deſſus.

D'autres ont la branche, la taille, ou arbre par livrée. Dans l'exploitation de cet uſage, on peut commettre une infinité d'abus : ainſi il faut le réduire à certaine quantité de cordes; & en faiſant cette réduction, on doit avoir égard à l'état ancien & préſent de la forêt, & de la perſonne ou Communauté à laquelle le chauffage a été accordé; car, quand la cauſe pour laquelle le chauffage a été accordé ceſſe, le chauffage ceſſe auſſi.

L'uſage *du briſé*, *ſec & traînant*, ou *des remanans aux Charpentiers*, peut être toléré en tout tems & en tout bois.

L'uſage *du mort-bois & du blanc-bois* doit être abſolument défendu dans les taillis, & toléré dans les futaies de quarante à cinquante ans; mais avec cette clauſe, qu'il ſera viſité ſur les lieux par le Garde du triage, avant qu'il puiſſe être enlevé : il faut même tenir la main à ce que le bois d'uſage ſoit coupé par tronçons courts, & fendu ſur le champ avant l'enlévement, afin qu'on ne prenne pas du bois à bâtir pour du bois de chauffage : ſur-tout n'accorder jamais les eſtocs ou ſouches, parce que cela occaſionne les délits.

L'uſage *du verd en giſant*, ne doit être ſouffert en façon quelconque, parce qu'il donne occaſion aux abus, & qu'on ne peut faire diſtinction du bois mal pris avec le bois uſager : c'eſt pourquoi, avant qu'il ſoit enlevé, il eſt néceſſaire qu'il ſoit devenu ſec.

L'uſage *du bois-mort en étant*, ne doit point être ſouffert, même quand l'arbre ſeroit ſec en cime & racine, parce que tous les jours on charmeroit les arbres pour les faire mourir : il faut pourvoir à ceux qui ont cet uſage, ainſi qu'il ſera trouvé à propos.

Le chauffage *par délivrance* de certaine quantité de cordes de bois ou de ſommes doit être ſupprimé, s'il a été accordé gratuitement; mais s'il l'a été à titre onéreux, il doit être réduit, eu égard à l'ancien & préſent état de la forêt & des perſonnes ou Communauté.

De même, du chauffage *par laye*, ou certaine quantité de perches ou d'arpens.

III. L'uſage de ceux qui ont droit de prendre *bois pour hayer*, (ce que les Livres des Eaux & Forêts appellent *la branche de plein-poing*, ou de moins, pour eux clorre & leurs lins ramer) doit être abſolument défendu dans les taillis; mais on peut le tolérer dans les futaies de cinquante ans & au-deſſus.

Tous ces droits d'uſages en bois, accordés dans une forêt méritent beaucoup d'attention de la part de ceux qui ſont prépoſés à la conſerver; 1°. pour que le droit ne ſe communique pas à de nouvelles habitations non compriſes dans la conceſſion originaire; 2°. pour qu'il ne paſſe pas les termes de la conceſſion à la perſonne de l'Uſager, qui ſouvent la vend ou donne à ſes parens & amis, ce qui ruine les Marchands; 3°. pour la qualité & quantité du bois d'uſage, qui ne doit point paſſer à un bois de meilleure eſſence, & qui doit toujours ſe régler ſur la poſſibilité de la forêt; 4°. pour que le bois d'uſage ſoit bien abattu & hors de ſeve.

Pâtures

Pâtures & Communes.

Le pâturage eſt un des objets importans de l'économie champêtre, puiſque les beſtiaux en ſont la principale richeſſe.

On diſtingue ordinairement les pâtures en vives ou graſſes, & en vaines.

I. Les *Pâtures graſſes* ſont les prés, les pacages ou communes, le bois, les droits de pâturage & de panage, que quantité de Communautés d'Habitans & de Particuliers ont dans les forêts dont ils ſont voiſins, & qui conſiſtent à y mener paître leurs chevaux & bêtes aumailles dans le tems de la paiſſon, & leurs cochons dans celui de la glandée.

Nous avons parlé ci-devant des droits de pâturage & de panage, tant au Chapitre *des Prés*, qu'en celui *des Bois*.

Il n'y a que le Propriétaire, ou celui qui eſt en ſes droits qui puiſſe uſer des pâtures graſſes & vives, parce que ce ſont des fruits d'un fonds domanial; & quand ce ſont des *communes*, c'eſt-à-dire, des pâturages qui appartiennent à une Communauté d'Habitans, elles ne ſont que pour les Habitans, auxquels elles ſont communes. Cependant, comme les communes appartiennent à tous les Habitans & à chacun d'eux, chacun y peut mettre le nombre de beſtiaux qu'il veut, même un troupeau étranger, pourvu qu'il ſoit tenu & hébergé dans le lieu : elles ne peuvent être ſaiſies, ni decrétées que pour dettes communes univerſellement à tout le corps des Habitans & autres qui ont intérêt en la commune, & il y faut obſerver les mêmes formalités qu'au decret des biens des mineurs.

Les Seigneurs peuvent demander qu'il leur en ſoit fait un triage; mais, quand il y a pluſieurs Seigneurs, il faut qu'ils demandent tous conjointement à faire le triage; de même quand il y a pluſieurs villages qui ont droit à la commune.

Cependant une commune cédée à des Habitans, à la charge de relever d'une Seigneurie, appartient en propriété à la Communauté des Habitans : le Seigneur n'en peut pas demander partage pour jouir de ſon tiers ſéparément, ſur-tout quand il y a cens créé ou reconnu pour cette commune, parce qu'alors il y a aliénation de la propriété utile, qui ôte le retour au Seigneur. Il n'a droit de triage que dans les communes concédées gratuitement par lui ou ſes auteurs; ſi les Habitans en payent quelque reconnoiſſance, ſoit en argent, corvées ou autrement, la conceſſion eſt préſumée onéreuſe; &, quoique le titre n'en ſoit point rapporté par les Habitans, elle empêche toute diſtraction au profit des Seigneurs qui jouiront ſeulement de leurs uſages, ainſi qu'il eſt accoutumé, comme premiers Habitans. Mais, ſi le Seigneur n'a concédé aux Habitans que l'uſage de la commune, & gratuitement, en ce cas, il en eſt tellement propriétaire, qu'il peut faire faire un triage pour avoir ſon tiers divis, pourvu que les deux autres tiers ſuffiſent pour l'uſage des Habitans, ſinon le partage n'auroit point lieu. On ne l'admet que pour les communes de grande étendue, parce qu'on ne préſume pas que la diviſion en ſoit préjudiciable : mais, pour les petites, par exemple, au-deſſous de cinquante arpens, on ne reçoit pas le Seigneur à les partager.

En 1667, le Roi a fait remiſe aux Communautés d'Habitans, du tiers ou triage qu'on pouvoit leur demander pour ſon profit dans les communes relevantes de lui; & la même choſe fut ordonnée pour les droits de tiers ou triage que les Seigneurs pouvoient s'être fait faire depuis 1630 : les triages plus anciens furent conſervés aux Seigneurs, en en rapportant le titre. Quand ils ont leur tiers à part, ils ne peuvent plus, ni eux, ni leurs Fermiers, uſer des paturages, bois

communs & autres uſages qui ſont réſervés en entier aux autres Habitans. Au ſurplus, les communes ſont inaliénables, & il n'eſt pas permis de les decréter : on peut ſeulement faire impoſer la dette commune ſur les Habitans, pour être par eux acquittée aux portions & termes convenables *ex æquo;* ce qui ne ſe fait plus parmi nous ſans Arrêt, & avis de l'Intendant de la Province. Le Seigneur ne peut rien prendre ſur le commun des Habitans, ou ſur quelqu'un de ſes Cenſitaires, qu'il ne donne au moins trois pieds pour un de même valeur, ou le triple de la valeur de ce qu'il retient; ce qui s'étend à tous ceux qui prennent le bien d'autrui.

Les droits de pâturage & de panage, ainſi que les autres uſages, que les Riverains ont dans les forêts voiſines, comme le droit de bois à bâtir, à chauffer & à hayer, dépendent des titres particuliers des Uſagers : pour en jouir, il faut ſe conformer aux regles établies par l'Ordonnance des Eaux & Forêts. Le Propriétaire ne peut faire abattre ſon bois ſans indemniſer les Uſagers qui y ont droit en eſſence.

Les *vaines pâtures* ſont les chemins publics, les terres à grains, & les prés, après la dépouille des grains, du foin, & même du regain, pourvu que l'on ait coutume d'y en faire, & que le pré ne ſoit pas clos & défendu d'ancienneté; les jacheres, les guerêts, les terres en friche, & généralement tout héritage où il n'y a ni fruit, ni ſemence. Les landes ou pâtis, ſont auſſi ſujets à la vaine pâture; ſi ce n'eſt dans quelques Coutumes, qui les en exceptent pour le tems de l'herbe, c'eſt-à-dire, depuis la mi-Mars, juſqu'en Septembre. Les bois taillis de quatre ou cinq ans de coupe, les accrues des bois au-delà de leurs bornes, & les bois de haute futaie pour les herbes qui croiſſent deſſous, ſont auſſi des endroits de vaine pâture pour les Propriétaires & pour leurs Fermiers; à la différence de la glandée, qui eſt toujours réſervée au Propriétaire, ſauf les droits de pâturage & panage, pour ceux qui en ont dans les bois d'autrui.

Le droit de mener paître les beſtiaux dans les vaines pâtures, quoiqu'elles appartiennent à autrui, eſt une eſpéce de droit commun que quantité de Coutumes ont introduit pour la commodité publique, & pour maintenir l'abondance des beſtiaux : il y a même des cantons où l'on ne peut mettre ſes prairies en *revivre* ou regain, & en empêcher la vaine pâture, après l'enlévement de la premiere herbe, qu'en bâtiſſant & habitant ſur le terrein de la prairie. Par cette vaine pâture, on ſe ſert à la vérité du fonds d'autrui; mais le Propriétaire ne doit pas l'envier, puiſqu'il n'en ſouffre pas, ſes héritages ne lui rapportant rien pendant tout le tems qu'on y va en vaine pâture.

Il eſt pourtant permis de clorre en tout tems les héritages de vaine pâture, pour en empêcher l'uſage commun, à moins que la Coutume ne le défende. *Voyez* ce qui a été dit ci-devant ſur cette matiere, au Chapitre *des Prés*, à la fin de l'Article premier.

En vaine pâture, il y a ordinairement droit de parcours entre les Habitans des Villages voiſins; c'eſt-à-dire, que les Habitans d'un Village peuvent mener leurs beſtiaux en vaine pâture juſqu'au clocher, ou juſqu'au milieu du Village voiſin, ou du moins juſqu'aux clos, ſuivant les différens uſages des lieux, qui ſervent de regle dans ces cas.

Pour les bêtes blanches, il eſt d'uſage qu'on peut les mener ſi loin que l'on veut, pourvu qu'elles retournent de jour à leur gîte, & pourvu que le droit de parcours entre voiſins y ſoit établi.

Car aſſez ſouvent chaque Paroiſſe, chaque canton du Village, chaque hameau & chaque cenſe a chacun ſon troupeau, & ſon triage diſtinct qu'il n'eſt pas permis d'excéder, ni d'entamer impunément; & cet uſage de régler la vaine

pâture par les limites de chaque Paroiſſe, paroît le plus équitable & le plus naturel, puiſque chaque Paroiſſe, portant les charges de ſon terrein, doit auſſi en avoir tout le profit Il faut pourtant en excepter le Propriétaire & ſon Fermier, qui peuvent pâturer toutes les terres qui leur appartiennent, quoiqu'elles ſoient ſituées en différentes Paroiſſes ou cantons : ce qui a lieu auſſi pour les Curés.

Dans pluſieurs Coutumes, la vaine pâture ſuit la Haute-Juſtice ; & moyennant une certaine redevance que les Juſticiables payent au Seigneur Haut-Juſticier pour ſon *droit de blairie*, ou permiſſion de vaine pâture, ils y ont ſeuls droit ; les étrangers ſont ſujets à l'amende & à la priſe de leurs beſtiaux.

Les droits de blairie, ainſi que ceux d'*herbages* morts ou vifs, ſont locaux, & ſe réglent par la Coutume & par la poſſeſſion.

III. Il y a une différence entre les communes & les terres des Particuliers ſujettes à la vaine pâture. Pour les premieres, tout Habitant y a droit, quand bien même il n'auroit pas de terres en propriété, ni à ferme. Pour les ſecondes, comme on n'y a droit que par une ſociété tacite, ce droit doit être proportionné, ſuivant la nature des ſociétés, aux terres que chacun y poſſéde; en ſorte que ceux qui n'en ont point, ne doivent pas faire pâturer : ils n'ont la pâture ſur les autres, que parce que les autres l'ont ſur eux.

C'eſt auſſi pour cela que chaque Habitant ne peut faire paître dans les vaines pâtures autant de bêtes qu'il lui plaît : il n'y en peut mettre qu'à proportion des héritages qu'il poſſéde dans la Paroiſſe, à raiſon d'un mouton par arpent de terre en labour pour les bêtes à laine, ſuivant les Réglemens du Parlement de Paris, que les autres Cours adoptent. Quant aux chevaux & bêtes à cornes, il n'y a point encore de regle de proportions établie, à moins qu'on ne prenne celle que quelques Coutumes ont faite, en ne permettant, à chacun de mettre dans les pâturages publics, que les beſtiaux de ſon crû, ou néceſſaires à ſon uſage, pour & autant qu'il en aura nourri l'hiver précédent du produit de ſa récolte.

Il n'y a, en cela, aucune différence entre le Noble & le Roturier : le Seigneur même de la Paroiſſe eſt ſoumis à cette loi, ſauf à lui à avoir un troupeau ſéparé qui n'ira que ſur ſes terres, & ſauf le cas du triage pour les communes qui pourroient être ſujettes à triage, parce que, hors ce cas, les pâtures n'ont été établies que pour la commodité de toutes les maiſons & fermes du canton. C'eſt à la Communauté des Habitans qu'appartient la propriété utile des pâtures; &, comme le droit en eſt réel & non perſonnel, il doit être réglé à proportion des terres que chacun poſſéde. C'eſt auſſi pourquoi il faut que les beſtiaux ſoient pour l'uſage de l'Habitant qui les envoie paître : car ce droit n'eſt pas pour les Marchands de beſtiaux, qui conſommeroient la plus grande partie des nourritures deſtinées pour toute la Paroiſſe ; ce qui s'entend des communes.

On permet par humanité le pâturage d'une vache ou de deux chevres aux pauvres gens qui n'ont que l'habitation ; mais on ne doit pas ſouffrir qu'aucun bétail pâture ſéparé du troupeau de la Communauté, même à garde faite.

Il faut laiſſer le tiers de ſes terres en jachere pour le pâturage commun, ſinon, on ne peut pâturer ſur autrui ; car celui qui ne laiſſe pas le tiers de ſes terres en jachere pour le pâturage de la Communauté, eſt à cet égard comme s'il n'avoit point de labourage ; & *qui n'a labourage, n'a pacage.*

Le pâturage de nuit n'eſt permis à perſonne que ſur ſon propre bien ; encore devroit-on le défendre dans les lieux ouverts.

Il eſt défendu de mettre dans les pâturages, ſoit publics ou particuliers, des

bêtes attaquées de maladies contagieuſes, comme gale, vérole ou claveau, qui pourroient infecter & gâter le reſte du troupeau. Les Propriétaires des autres beſtiaux ont droit de chaſſer les bêtes infectées, & même de demander la réparation du dommage qu'ils en ont ſouffert, ſi le Maître de ces bêtes infectées n'a pas diſcontinué de les y envoyer dès qu'il a ſu leur maladie. Il en eſt de même des bœufs ſujets à frapper de la corne, & des chevaux qui ruent ou mordent.

J'ai vu pluſieurs perſonnes douter ſi le Seigneur, ou un des Habitans qui a droit dans les pâturages de ſa Communauté, ſoit communes, ſoit pâtures graſſes ou vaines, peut céder ou louer ſon droit indivis de pâturage à un étranger, qui n'eſt point de la même Communauté. La raiſon de douter eſt que le pâturage n'appartient qu'à la Communauté des Habitans; il eſt réel & indivis entr'eux: ils doivent jouir du droit d'accroiſſement; ce n'eſt même, pour la vaine pâture, qu'une ſervitude de tolérance, réſultante d'un pacte tacite de réciprocité entre les Habitans du même canton; ils ont intérêt de n'y point admettre des étrangers, qui pourroient confondre les triages, mêler les troupeaux, & frauder la pâture deſtinée à chaque canton. Mais les Normands, dont le pays eſt très-couvert, & qui ſavent mettre tout à profit, ſont dans l'uſage de louer leur droit de pâturage, & ils ne trouvent aucune raiſon qui empêche qu'on n'en jouiſſe par autrui, pourvu que celui à qui ce droit eſt cédé, en uſe au lieu & place de ſon cédant, & aux mêmes charges, qu'il mette ſes beſtiaux dans les troupeaux de la Communauté, & qu'il n'en mette pas plus que ſon cédant n'auroit eu droit d'y en mettre. On l'a jugé ainſi au Parlement de Paris, même pour la vaine pâture d'un troupeau étranger, hébergé dans le lieu. Voyez l'*Arrêt du premier Septembre 1705, au Journal des Audiences.*

IV. Les vignes, les garennes & les jardins, ſont en défends en tout tems, quoiqu'ils ne ſoient pas clos. Les terres labourables le ſont, tant qu'il y a des grains deſſus, ſoit en ſemailles, ſur pied, en javelles ou en gerbes. Les prés le ſont auſſi, depuis la mi-Mars, juſqu'à ce que la premiere & la ſeconde herbe, quand ils en rapportent deux, ſoient enlevées. Les jeunes bois ſont pareillement en défends, juſqu'à trois ans au moins: dans les bois de haute futaie, la glandée n'eſt ouverte que depuis le premier Octobre juſqu'au premier Février. Il n'y a dans ce tems-là que les Propriétaires & les Uſagers qui puiſſent mener des beſtiaux dans la futaie.

Hors ces tems, tout héritage, actuellement ſtérile, eſt ſujet à la vaine pâture, à moins qu'il ne ſoit ſi bien clos de murs, haies ou foſſés, que les beſtiaux ne puiſſent y entrer; car il eſt libre à tout Propriétaire de clorre ſon héritage, en gardant les chemins; & *qui ferme ou bouche, défend;* en ſorte qu'il n'eſt permis à aucun autre de rompre la clôture, pour y faire entrer ſes beſtiaux.

Celui dont les bêtes auroient pâturé dans l'héritage clos, ou défendu, ſera tenu du dommage, & à réparer les breches & ouvertures qu'elles y auroient faites; mais, ſi la clôture n'étoit pas bonne, ou que le dommage fût fait ſur les bords des grands chemins, & par échappée, que le Pâtre n'auroit pu empêcher, il n'y auroit point de dommage à prétendre. C'eſt pourquoi les héritages, qui ſont ſur les grands chemins, & à l'iſſue des villes, bourgs & villages, doivent être bien clos; autrement on ne peut, ni prendre les bêtes, ni en demander le dommage, à moins que les bêtes ne reſtent ſur l'héritage à garde faite en tems défendu.

Il y a pluſieurs bêtes qu'il eſt défendu en tout tems de mener paître dans les communes, & ſur les terres d'autrui, parce que ces bêtes ſont très-nuiſibles aux prés, aux bois, au labourage, & aux vignes. Tels ſont les chevres, les porcs, hors le tems & le lieu du glandage; les oies, dont la fiente brûle l'herbe; les

bêtes fauves, & autres bêtes mal-faisantes. On y comprend même les brebis & moutons, par rapport aux bois & aux prés : mais on peut les mener paître dans les communes & marais, près de la mer, parce que les herbes salines ne valent rien pour les chevaux, quoiqu'elles soient bonnes pour toutes les bêtes qui sont à lait; elles sont bonnes aussi pour les moutons, vaches & cochons : il faut pourtant que les cochons, qu'on y met, aient le grouin annelé, afin qu'ils ne fouillent point la terre : & à l'égard des bêtes à laine, on ne les y met qu'après les jumens & bêtes à cornes, parce que les ouailles, ainsi que les chevres, raient l'herbe de trop près, & rongent souvent jusqu'à l'œil de la plante; leur haleine & leurs dents brûlent aussi l'herbe, ou y impriment une forte odeur, pour laquelle tous les autres bestiaux ont de l'aversion.

V. Il est permis à tout Propriétaire & Fermier, de saisir lui-même, sans ministere d'Huissier, toutes les bêtes trouvées en dommage sur ses héritages, ou lorsqu'elles sortent, gardées ou non; & il doit les mettre en fourriere, dans le parc du Seigneur, ou autre lieu public, afin que le Propriétaire puisse reconnoître, nourrir & visiter ses bestiaux : car il n'est permis à personne de se rendre maître du bien d'autrui, malgré lui.

La plupart estiment qu'on peut impunément les tuer, ou du moins les blesser, pour les arrêter & les reconnoître, principalement quand ce sont des bêtes qui font beaucoup de courses & de dégât, comme les porcs, sur-tout lorsqu'on les chasse, & encore plus les oies, & autres volailles, qui sont difficiles à prendre & à chasser. Cependant il vaut beaucoup mieux en user toujours avec modération, & n'en venir à cette extrémité qu'après avoir averti le Maître des bestiaux de les bien faire garder, sur-tout dans les saisons où ces animaux causent le plus de dommage : s'il ne le fait pas, sa négligence autorise celui qui en souffre à se faire justice lui-même. Si les bêtes sont blessées, fût-ce à mort, en les chassant, soit par les chiens, à coups de pierres, ou autrement, il y a de l'équité à dénier l'action du dommage, aux Propriétaires des bêtes, puisqu'enfin elles sont en dommage; mais celui qui tue, ou qui fait tuer des bestiaux, surpris en dommage, ne peut les emporter chez lui, il faut qu'il les laisse sur le champ; & le Maître de ces bestiaux doit, outre cela, payer tout le dégât, sans pouvoir abandonner les bestiaux, tels qu'ils soient, pour le tort qu'ils ont causé. Que le délit soit commis à garde faite, ou par négligence, il doit être payé par chacun des Propriétaires, à proportion du nombre des bestiaux qui l'ont fait, sauf leur recours, s'il y écheoit, contre le Garde; de même, les Chefs de famille sont responsables civilement des fautes de ceux qui gardent leurs bestiaux.

Il est bon d'intenter l'action en dommage fait par bestiaux, le plutôt que l'on peut, si-tôt qu'on a sa preuve par témoins. La durée de cette action est différente, suivant les Coutumes : il paroît plus raisonnable de ne lui donner que vingt ou trente jours, comme quelques Coutumes ont fait, que de la faire durer un an, comme font d'autres. Quand la Coutume du lieu n'en parle pas, de même que quand elle ne fixe pas l'amende, qui est toujours dûe en cette matiere, pour punir la négligence, c'est au Juge à y suppléer, aussi-bien que sur plusieurs autres questions, qui peuvent naître, touchant la prise des bêtes; par exemple, si celui qui les a prises, en doit être cru à son serment, combien il les peut retenir, si le dommage est reconnoissable au tems de l'action, &c.

Taille, & autres Charges.

I. Outre les charges générales de l'Etat, il faut encore que nous contribuions à celles du lieu de notre demeure. Tels sont les octrois, l'entretien des ponts,

chaussées & chemins ; les tuteles & curatelles ; les collectes de taille & de sel, selon l'ordre de l'ancienneté de l'imposition au rôle ; les charges & taxes de chaque Communauté particuliere, dont on est membre ; les taxes & commissariats des Pauvres ; le marguillage ; les dixmes qui sont dûes en essence, sur le champ même, & qui, au surplus, se réglent sur l'usage actuel de la Paroisse, & non sur celui des lieux voisins, soit pour la quotité de la dixme, ou pour la qualité des fruits qui peuvent y être sujets ; le logement du Curé, les réparations de la nef, des chapelles, & du cimetiere de l'Église paroissiale, & celles du clocher, quand il est hors du chœur : car les possesseurs des dixmes ecclésiastiques, & subsidiairement ceux des dixmes inféodées, sont obligés de fournir la portion congrue au Curé, de réparer & entretenir le cancel, le chœur & le clocher, quand il fait partie du chœur ; même de fournir les livres, calices & ornemens, lorsque le revenu de la Fabrique n'y suffit pas ; & ce, jusqu'à concurrence du tiers des dixmes ecclésiastiques.

Les possesseurs de ces dixmes contribuent encore pour un tiers au logement du Curé : les deux autres tiers, ainsi que les réparations de la nef, & de tout ce qui en fait partie, même le clocher, en tant qu'il fait partie de la nef, sont à la charge des Paroissiens, par contribution entr'eux.

Cette contribution se fait par Arrêt du Conseil, & avis de l'Intendant de la Province, sur tous les biens-fonds de la Paroisse, exempts ou non exempts, (la seule dixme exceptée.) Les Propriétaires en supportent le tout, quoiqu'ils ne soient point Habitans : les simples Locataires n'y contribuent pas, quoique ce soit une charge, dont les Habitans actuels ont seuls le bénéfice. Hors des villes ce sont les seuls Habitans, soit Fermiers ou Propriétaires, qui paient le salaire des Vicaires, & des Clercs, ou Maîtres d'écoles ; de même que les Habitans seuls, paient les rentes dûes pour droits d'usage, & les taxes de confirmation de ces droits, parce que tout cela suit l'habitation.

Les Curés sont obligés d'entretenir leurs Presbyteres de toutes réparations locatives & usufruitieres, après qu'on le leur a donné en bon état ; & s'ils ont été un an, même en quelques endroits six mois, sans s'en plaindre, ils n'y sont plus recevables : ils ne peuvent pas augmenter le nombre des bâtimens, sans le consentement des Habitans, qui en demeureroient chargés dans la suite.

II. Quand on a demeuré un an dans un lieu, on y est sujet à toutes les charges, de même qu'on participe à tous ses droits & priviléges. On ne commence à contribuer aux charges publiques, qu'à l'âge de vingt-cinq ans ; on peut même trafiquer, & faire un métier jusqu'à vingt-quatre ans & un jour, sans être imposable à la taille, pourvu qu'on ne prenne point de ferme.

Les Bourgeois des villes, qui demeurent la plupart de l'année aux champs, sont réputés Habitans du lieu où ils font le plus grand séjour durant l'année, & ils y sont sujets à la taille, & à toutes autres charges ; ils n'en sont exempts, que quand ils résident ailleurs, au moins sept mois de l'année.

Les Habitans des villes peuvent avoir, en un village taillable, une maison, & y faire valoir leurs jardins, clos & vignes, sans qu'on puisse les y mettre à la taille, pourvu que, pour éviter la fraude, ils fassent valoir ces clos & vignes par des gens taillables.

Les Bourgeois peuvent même vendre librement ce qui est de leur crû, & nourritures faites de leurs fonds, & sur leurs fonds.

Les baux à moitié fruits n'assujettissent point les Propriétaires à la taille ; de même qu'un privilégié qui donne des bestiaux à ses Fermiers, à moitié croît, ne commet point pour cela de dérogeance.

Les Bourgeois de quelques villes franches, comme Paris & Amiens, ont le

privilége de faire valoir une de leurs fermes, dans une feule Paroiffe de leur Election, jufqu'à concurrence de ce qu'une charrue peut exploiter; mais ils ne peuvent jouir de ce privilége que dans une feule Paroiffe: encore, pour en jouir, & être réputé Bourgeois de la ville franche, il faut y réfider actuellement au moins fept mois de l'année, y tenir appartement, en rapporter le bail & les quittances & celles de la capitation, du fel, des taxes des Pauvres, & des boues & lanternes, quand ces taxes font établies dans la ville.

Tous Eccléfiaftiques peuvent faire valoir dans une feule Paroiffe une ferme, jufqu'au labour de quatre charrues, pourvu que ce foit le patrimoine de l'Eglife, ou le leur échu en ligne directe; mais ils ne peuvent faire valoir aucun acquêt, ni aucun bien échu en ligne collatérale: ils feroient même taillables s'ils faifoient valoir quelque chofe dans une autre Paroiffe, fût-ce le propre de leur Eglife ou le leur.

Les Curés & Vicaires peuvent faire valoir, fans payer taille, les dixmes de la Paroiffe, les héritages affectés à la Cure, ceux de la Fabrique, & ceux qu'ils ont dans la Paroiffe, en propre direct, ou par titre facerdotal. Ils peuvent auffi prendre à ferme les dixmes de leurs Codécimateurs.

Les Gentilshommes ne peuvent faire valoir de leur bien, que la valeur de quatre charrues en un feul domaine, dans une feule Paroiffe, & fans pouvoir joindre plufieurs terres ou fermes en une.

Les Officiers privilégiés ne peuvent point avoir plus que le labour de deux charrues; encore, quand ce font des Commenfaux de la Maifon du Roi, ou des Princes du Sang, pour jouir de leurs priviléges, il faut néceffairement trois chofes, fuivant l'Edit du mois d'Août 1705: 1°. qu'ils foient employés dans l'état qui s'envoie tous les ans à la Cour des Aides de Paris: 2°. qu'ils aient au moins foixante livres de gages: 3°. qu'ils faffent réellement le fervice, & que, pour le prouver, ils faffent fignifier tous les ans aux Habitans du lieu, leur départ pour le fervice, attefté par les Juges du lieu, & le certificat du fervice, quand ils en reviennent. Il y a quelques Officiers de Venerie & de Santé qui fe difent exempts de fervice; mais il faut qu'ils montrent une Déclaration du Roi enregiftrée en la Cour des Aides, qui les maintienne dans les priviléges fans fervir; &, qu'outre cela, ils faffent voir qu'ils font employés perfonnellement dans l'état de la Cour des Aides, avec foixante livres de gages au moins. Le moindre défaut de ces formalités emporte la perte de l'exemption.

Fin du Tome premier.

TABLE
DES MATIERES
CONTENUES
DANS LE TOME PREMIER.

A

C

L

M

N

S

T

V

Fin de la Table des Matieres du Tome premier.